

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation à base de viande de dinde et de veau assaisonnée précuite.

Saveur / Goût	Viande, épices et aromates	Tolérance(s)	/
Texture	Viande moelleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Largeur : 22 mm, longueur : entre 25 à 85 mm, poids unitaire entre 5 et 10 g

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à - 18°C

 Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 48 heures.
 Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit est IQF, il peut être utilisé encore surgelé, aucune perte. Garnir vos pizzas, ou préparez une assiette kebab en faisant revenir les émincés dans une poêle.

Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

 Viandes de dinde halal (56%), viande de veau halal (24%), eau, féculé de pomme de terre, épices et plantes aromatiques, sel, **lait** écrémé en poudre, acidifiant : E326, E331, E262, arômes, stabilisants : E450, E451, dextrose, arômes naturels.

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

 - **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 57 645 001 CE

 - **Origine de la viande:** Volaille: France ; Veau : France et Pays-Bas - **Organisme certification Halal:** Mosquée d'Evry, Mosquée de Paris et World Halal Food Concil

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	794	Energie (kcal)	191
Matières grasses (g)	14	dont acides gras saturés (g)	6,6
Glucides (g)	2,1	dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	14
Sel (g)	1,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

FTAM	< 300 000 ufc/g	Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Coliformes thermotolérants	< 10 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques aureus	< 100 ufc/g	ASR	< 30 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet transparent en Polyéthylène	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730009236	13520730009233	/
Poids net (Kg)	1,00	5,00	360
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,32	408
Dimensions L x l x h (mm)	/	300 x 265 x 290	1200 x 800 x 1950
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	360	12	6	72

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.