

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

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

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

**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, fécule 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**

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

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

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

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

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

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