

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Viande de dinde traitée en salaison, fourrée au jambon de dinde et au fromage fondu, panée et cuite.

Saveur / Goût	Goût typique de la viande de dinde cuite et panure frite	Tolérance(s)	/
Texture	Viande tendre, peu fibreuse, peut-être tranchée à la fourchette	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à - 18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable.

- Au four (180°C) : 20 minutes

- A la poêle : 20 minutes

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

Viande de dinde traitée en salaison 55 % (viande de dinde 57 %, peaux de volaille, eau, fibres de bambou, dextrose, sel). Panure 25% (farine de blé, eau sel, levures, épices : paprika et curcuma). Jambon de dinde goût fumé 10 % (viande rouge de dinde 66%, eau, amidon de maïs, dextrose, sel, arôme de fumée, stabilisants : diphosphates et triphosphates, conservateur : nitrite de sodium). **Fromage** fondu 10 % (**fromage**, eau, amidons modifiés, **beurre**, protéines de **lait**, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum**, sels de fonte : citrates de sodium, polyphosphates, phosphates de calcium et phosphates de sodium, gélifiant : carraghénanes, sel). Huile de tournesol.

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	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 56 222 002 CE

- **Origine de la viande**: France - **Organisme certification Halal**: Halal Quality Control - HQC

- **Label(s) qualité**: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1006	Energie (kcal)	241
Matières grasses (g)	15	dont acides gras saturés (g)	3,9
Glucides (g)	13	dont sucres (g)	1,7
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	12
Sel (g)	1,27		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 000 ufc/g	Entérobactéries	< 50 ufc/g
Staphylocoques coagulase +	< 100 ufc/g	Clostridium perfringens	< 30 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g à DLC		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 kg vrac		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet PEBD bleu	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3378740346571	/
Poids net (Kg)	90 g - 110 g (80% dans le calibre)	5,00	480
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,34	528
Dimensions L x l x h (mm)	Largeur : 70 (max 90) ; Longueur : 110 (max 120)	400 x 300 x 146	1200 x 800 x 1900
EAN 128	/	NON	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	4608	8	12	96

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