

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.