

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Poids du produit	90-110g	Tolérance :	80% dans le calibre
Dimensions	Largeur 70 mm Longueur 110 mm	Tolérance :	Largeur maxi 90 mm Longueur maxi 120 mm
Saveur/Goût	Goût typique de viande de dinde cuite et panure frite	Tolérance :	/
Texture	Viande tendre, peu fibreuse, peut être tranchée à la fourchette	Tolérance :	/

Ingrédients :

Viande de dinde traitée en salaison 55% (viande de dinde (origine France) 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 (origine France) 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, **lactoserum**, sels de fonte: citrates de sodium, polyphosphates, phosphates de calcium et phosphates de sodium, gélifiant: carraghénanes, sel). Huile de tournesol.



Allergènes : gluten, lait
Contamination croisée : soja

Soumis à étiquetage OGM : Non
Produit ionisé : Non
Convient à une alimentation Halal : Oui
Produit certifié Halal : Oui
Convient à une alimentation Végétarienne : Non

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM :	18 mois		
	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	18 mois	/	/
Température de Conservation °C	-18°C	/	/
Méthode de conservation	Surgélation	/	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable
- au four (180°C): 20 minutes
- à la poêle: 20 minutes

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	4100COR	/
Gencod EAN13 ou 14	3378740346571	/
Origine produit	France	
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 56.222.002 CE	
Code de nomenclature douanière	16023119	
Inscription n° de lot	Sur étiquette colis et palette	
Inscription date de production	La date de production n'est pas indiquée - Non concerné	
EAN128	Carton	Non
	Palette	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	1 sachet(s) de 48 pièces environ
Emballage primaire	Sachet PEBD bleu
Poids net carton (kg)	5,00
Poids brut carton (kg)	5,34
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	400 x 300 x 146
Palettisation	96 cartons (12 couches de 8 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	528
Dimensions palette (L x l x h en cm)	190

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