

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Émincé de kebab volaille précuit grillé. Produit IQF.

Saveur / Goût	D'abord doux puis épicé, légèrement piquant / grillé.	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Lamelles : 1 à 7 g ; L = 30 à 80 mm ; l = 15 à 22 mm ; Epaisseur = 2,5 mm

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 72h sachet fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Utilisez le produit encore surgelé. Verser dans une poêle chaude ou sur une plancha les émincés et faire chauffer 3 à 4 min. Garnir votre sandwich ou servir sur assiette avec salade verte, rondelles de tomates, oignons émincés, sauces blanches et frites ou légumes.

Garnir la pizza avant cuisson.

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 (36%), viande de poulet (23%), poulet avec peau (15%), eau, fécule de pomme de terre, protéines de **soja**, huile de tournesol, sel, épices et plantes aromatiques, **lait** écrémé en poudre, arômes naturels, saccharose, poudre de tomate.

Allergène(s): Lait, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Œufs.



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:** France - **Organisme certification Halal:** Mosquée d'Ivry-Courcouronnes
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	854	Energie (kcal)	205
Matières grasses (g)	14,9	dont acides gras saturés (g)	5,6
Glucides (g)	2,9	dont sucres (g)	0,2
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	14,9
Sel (g)	1,7		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale 30°C	< 100 000 ufc/g	Entérobactéries 37°C	< 50 ufc/g
Escherichia coli B glucuronidase +	< 10 ufc/g	Staphylococcus coag+ 37°C	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 30 ufc/g	Salmonelles (mobiles)	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g / Tolérance < 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5*1Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique imprimé en PET / PE.	Carton	/
EAN 13 ou 14	3371570006431	13371570006438	/
Poids net (Kg)	1 kg (+/- 2%)	5,00	450
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,015	5,35	502
Dimensions L x l x h (mm)	300 x 240 x 50	255 x 225 x 295	1200 x 800 x 1920
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette 450	Cartons / couches 15	Couches / palette 6
			Cartons / palette 90

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