



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ROTI DE DINDE FILET CUIT VF AFNOR

Denomination legale
Code article
Ean 13
Gencod symbolisé
Gencod poids
Code douanier
Marque
Conditionnement
N° Homologation

Rôti filet de dinde Vf cuit AFNOR

33378

3368270333783

2933378

16023119

DLG

SOUS VIDE POCHE

DLC residuelle minimum client

14 jours

Conservation

A conserver entre 0°C et +4°C

Calibre

Tare

Composté

Poids moyen

Colisage

19 g

Non

2500 g

3 Piece(s)



Descriptif produit

Viande de dinde légèrement assaisonnée, mise sous forme de rôti non ficelé.
Taux de jus moyen à froid : 10%
Conforme à la norme AFNOR NF V 46-003
Liste des additifs : absence
Sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée

Ingrédients

Rôti de dinde VF, assaisonné, cuit, réfrigéré. INGREDIENTS : Filet de dinde 97%, sel, arômes naturels.

Origine biologique	Origine		
	Né	Elevé	Abattu
Dinde	France		



Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (en g)	Sel (en g)	Calcium	Indice glycémique
	kJ	Kcal									
33378	480	113	0.7	0.2	0.7	0	0	26	1.1	Non concerné	Non concerné

Mise à jour du : 07/03/2022

ESPRI RESTAURATION - ZI de Beaufeu 72210 Roézé-sur-Sarthe



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ROTI DE DINDE FILET CUIT VF AFNOR

Données GEMRCN		Maternelle	Elémentaire	Ado/Adulte		Personnes âgées		Milieu carcéral
				Min	Max	Base 20 déjeuners	Base 28 diners	
				Grammage de la portion proposée (g) PLAT	40	60	80	
Fréquence d'utilisation PLAT	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	-	-	-	

Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 1881/2006
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA	A J0	
		A DLC	

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 72.253.002 CE	BIO, FSSC 22000, ISO 50001

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93368272333784	3			7.757	7.500	392	292	112
COUCHE		24	8		62.056	60.000	800	1200	112
PALETTE	93368270023717	240	80	10	645.560	600.000	800	1200	1270

Conseils de préparation	<p>Déconditionner à froid, éliminer l'exsudat, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 min à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 min à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.</p> 
-------------------------	---

Argumentaire Consommateur	<ul style="list-style-type: none"> - Tendreté garantie - Texture avec de la mâche et du goût - Viande Française - Technologie de cuisson sous-vide offrant une qualité constante, une préservation des valeurs nutritionnelles et une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Cette méthode assure une sécurité sanitaire & bactériologique, ainsi qu'une durée de vie idéale.
---------------------------	--

Astuces de préparation	- Servir avec des petits légumes ou un gratin
------------------------	---

Mise à jour du : 07/03/2022