

	FICHE TECHNIQUE	Mise à jour : 27/01/2023
Z.A PAREDS 85110 LA JAUDONNIERE Tél. : 02.51.34.30.64	BROCHETTE DE DINDE	Réf. 070200



### Caractéristiques produit

Code produit	070200		
Catégorie de produit	Découpe sans peau		
Descriptif	Brochette de cuisse de dinde sous atmosphère protectrice		
Calibres possibles	90/100g		
	120/130g		
DLC (date limite de consommation)	9 jours		

### Conditionnement et palettisation

Conditionnement produit	Poches souples de film thermoformé	Type de conditionnement	Sous atmosphère protectrice
		Dimensions carton	Profondeur : 9cm
			Longueur : 45.7 cm
			Largeur : 22.4cm
Colisage	2 poches de 25 brochettes par colis	Palettisation	Sur palette Europe

### Fabrication

Origine des viandes	Volailles nées, élevées, abattues et découpées en France
Estampille vétérinaire	FR 85.115.001 CE

Elaboration	Désossage, pelage, mise en moule, découpe puis conditionnement
-------------	--

Composition	Viande de cuisse de dinde (100% origine France).
-------------	--

Allergènes	Selon le règlement CE n°1169/2011, ce produit ne présente aucun allergène.
------------	--

### Conseils d'utilisation

Mode de conservation	A conserver entre 0 et +4°C
	A consommer rapidement après ouverture
Mode de préparation	A consommer cuit à cœur

### Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques	Germes	Critères
	<i>Escherichia coli</i>	<1000 UFC/g
	ASR	<1000 UFC/g
	<i>Listéria</i>	<10 000 UFC/g
	<i>Salmonella enteritidis et typhimurium</i>	Absence dans 25g
	Flore lactique	<10 <sup>7</sup> UFC/g

### Informations complémentaires

<b>OGM</b>	Produit ne nécessitant pas la mention O.G.M. selon les règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003.	<b>Ionisation</b>	Attestation concernant le produit ainsi que ses composants : Non ionisé / non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.
------------	--	-------------------	--

### Valeurs nutritionnelles

Valeurs moyennes pour 100g de produit							
KJ	Kcal	Graisses totales	Acides gras saturés	Glucides	dont sucres totaux	Protéines	Sel
461	109	2,5g	0,6g	0,4g	0,1g	21g	0,31g
Rapport Protéines/Lipides =				8,5			

### Recommandations de GEMRCN

	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes et personnes âgées, si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
				Déjeuner	Dîner
Grammage de service	50g	70g	100 à 120g	100g	70g
Fréquence de service	Libre	Libre	Libre	Libre	Libre