

Dénomination commerciale: **LAMELLES DE KEBAB VOLAILLE CUITES ET GRILLEES 850g**

PRODUIT

Dénomination légale: Préparation cuite, grillée et surgelée de viandes épicées

Marque:

Ingrédients: Viande de volaille 69% (viande de dinde, viande de poulet), LAIT écrémé, fécule de pomme de terre, sel, oignon, épices (0,9%), dextrose, stabilisant: E451, ail en poudre, maltodextrine, exhausteur de goût: E621, amidon modifié de pomme de terre, extrait de levure, arôme, extrait de poivre, persil.
Viandes origine : UE

Allergène(s): Lait

Traitement(s): Pasteurisé et surgelé IQF. Absence de traitement ionisant.

Conservation: A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DDM Fabricant / durée de vie totale : 18 mois

Numéro d'agrément sanitaire: NL 208919 EG

Origine Produit Fini: Pays-Bas

Garanties: Sans OGM, certifié halal

Nombre de portions: 6 à 8 portions environ



UTILISATION

Vous pouvez cuire ces lamelles sans décongélation préalable:

- dans une poêle ou un wok ou sur une plaque à snacker pendant environ 2 minutes en remuant régulièrement,
- dans un four traditionnel thermostat 7 (210°C) pendant environ 6 minutes,
- sur une pizza: placez directement les lamelles de Kebab sur la pizza et mettez au four.

Pour un résultat optimal, nous vous recommandons d'utiliser le four à micro-ondes.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

Matières grasses (en g)	8,0	Glucides (en g)	5,1	Protéines (en g)	15,0	Energie (en kJ)	642
dont Acides gras saturés (en g)	2,8	dont Sucres (en g)	2,1	Sel (en g)	2,2	Energie (en kcal)	153

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible	tolérance	Unité
Salmonella *	Absence	Absence	/25 g
Listeria monocytogenes *	Absence / 25g	≤100	ufc/g
Escherichia coli 44°C **	≤10	≤100	ufc/g
Staphylocoques à coagulase + 37°C **	≤100	≤1 000	ufc/g
Flore totale aérobie 30°C **	≤10 000	≤100 000	ufc/g
rapport flore totale / flore lactique **	≤10		
Anaérobies Sulfito-Réducteurs **	≤100	≤100	ufc/g
Bacillus cereus présomptifs 30°C **	≤100	≤100	ufc/g
Clostridium perfringens 37°C **	30	UFC/g	ufc/g

* : critères de sécurité réglementaires

** : critères hygiène des procédés - recommandations FCD catégorie 9.9. Analyse non systématique

CONDITIONNEMENT

Conditionnement: Sachet en polyéthylène basse densité ou en polyéthylène/polypropylène biorienté de 850 g avec l'étiquette référence FK-VOLG

Poids Net UVC: 850 g

Emballage (LxIxh en mm): Carton de 385x290x290

Colisage: 12 sachets de 850 g

Poids Net carton: 10,2 kg

Poids Brut carton: 11,0 kg

LOGISTIQUE

EAN 128 colis et palette

Type de palette: Palette europe (120cm x 80cm)

Hauteur palette: 15 cm

**Informations
logistiques :**

Nombre de colis/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de colis/palette
8	6	48
Hauteur de la palette	Poids Net palette	Poids Brut palette
174 cm (hors palette)	490 kg	555 kg

Code douanier 16023119

Coordonnées du Service Consommateur:

Service Consommateur France Kebab
123 rue Guillaume Fouace
50 000 Saint Lô

E-Mail: info@france-kebab.com

EAN 13 UVC: 3760051583682

EAN 13 colis: 3760051583699