

FICHE TECHNIQUE CLIENT

IT FK 587260 V3 Réf fiche technique Créée le 27/03/2018

Modifié le : 05/09/2019

Indice de révision:

Virginie Rochna-Dumont

Dénomination commerciale:

LAMELLES DE KEBAB MEDITERRANEEN SANS ADDITIFS SANS PHOSPHATES **COUPE AUX COUTEAUX 12x850G**

Rédigé par:

PRODUIT

Code article: 587260 Margue: France Kebab

Dénomination légale: Préparation cuite, grillée et surgelée à base de viande épicée

Ingrédients: Viande de volaille 54% (viande de dinde, viande de poulet), LAIT écrémé, viande de veau 15%, fécule de pomme

de terre, sel, oignon, blanc d'OEUF, mélange d'épices 1,3% (sirop de glucose (maïs), herbes et épices, arômes,

maltodextrine, amidon de pomme de terre, extraits d'épices (dont coriandre)), dextrose.

Viandes origine: UE

Recette sans additifs: sans phosphates, sans conservateurs.

Allergènes Lait, Œuf. Recette sans gluten

majeurs :

Origine viande: Origine produit UE Pays-Bas Agrément NL 208919 EG

sanitaire:

Traitement(s): Pasteurisé, tranché aux couteaux mécaniques, grillé puis surgelé IQF. Absence de traitement ionisant. Passage

au détecteur de métaux

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 :

Garanties: Sans gluten, Sans additifs, Sans OGM, certifié halal

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Brut carton:

Poids Net UVC:

Conditionnement (Lxlxh mm): Sachet plastique transparent d'environ 360*265mm + 1 étiquette couleur

PCB Colisage: 12 sachets de 850g Carton de 400*300*309 Emballage (ext Lxlxh mm):

Poids Net carton: 10,2 kg

Etiquette UVC : étiquette couleur 22*15cm Etiquette colis: étiquette noire et blanche 10*15cm





10,9kg

LOGISTIQUE

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

Informations logistiques:

Nombre de colis/couche Nombre de couches/palette Nombre de colis/palette 8 Hauteur palette Poids Net palette Poids Brut palette 408kg 155 cm (hors palette) 438kg (hors palette)

EAN 13 UVC: 3760051587314 3760051587260 EAN 13 colis:

16023211 Code douanier

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions: 6 à 8 portions environ

Aspect : morceaux de viande de couleur beige marron avec des pièces plus ou moins claires et marquées par le

grill

Goût : saveur caractéristique de viande de volaille et de veau épicé kebab

Calibre / dimensions : forme irrégulière, épaisseur d'environ 3mm, morceaux de taille variable à la découpe aléatoire.

visuel produit avant mise en oeuvre :







165 kcal

UTILISATION

Nous vous conseillons de réchauffer les lamelles sans décongélation préalable:

- dans une poêle ou un wok ou sur une plaque à snacker pendant environ 3 minutes en remuant régulièrement,
- dans un four traditionnel thermostat 7 (210 $^{\circ}\text{C})$ pendant environ 6 minutes,
- sur une pizza : placez directement les lamelles de Kebab sur la pizza et enfournez.

Pour un résultat optimal, l'utilisation du four à micro-ondes est déconseillé.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

Valeur énérgétique	690,0 kJ	
Matières grasses	9,0 g	
dont acides gras saturés	3,4 g	
Glucides	4,5 g	
dont sucres	1,9 g	
Protéines	16,0 g	
Sel	1,7 g	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

^{* :} critères de sécurité réglementaires Regl UE 2073/2005

Coordonnées du Service Consommateur:

Service Consommateur France Kebab 123 rue Guillaume Fouace

50 000 Saint Lô Contact : info@france-kebab.com

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