

Dénomination commerciale:

BROCHE DE KEBAB DINDE VEAU 5 kg

PRODUIT

Code article: **440001** Marque: **fabriqué pour France Kebab**

Dénomination légale: Préparation surgelée de viandes pour kebab

Ingrédients: Viande de dinde 74%, viande de veau 10%, LAIT, eau, légumes (en poids variable), protéines de SOJA, sel, épices, plantes aromatiques, stabilisant: E451 E450, dextrose, amidons (maïs, pomme de terre), exhausteur de goût: E621, acidifiant: acétate de sodium, arômes naturels, fibres végétales, sirop de glucose.

Allergènes majeurs : SOJA, LAIT

Origine viande: UE Origine produit (Elaboré aux :) Italie Agrément sanitaire: IT S669D CE

Traitement(s): Surgelé. Absence de traitement ionisant.

Conservation: A conserver à -18°C jusqu'à la date limite d'utilisation optimale.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DDM Fabricant / durée de vie totale : 12 mois

Garanties: Sans OGM, certifié halal

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC: Poids variable Poids Brut UVC: poids variable

Conditionnement UVC: Broche protégée par un film plastique transparent Taille UVC (mm) voir taille colis

PCB Colisage: 1 1 broche par carton

Taille colis (LxIxH mm): Carton de 367*158*158

Poids Net carton: Poids variable Poids Brut carton: Poids variable

Etiquette UVC : étiquette noire et blanche Etiquette colis : étiquette noire et blanche



LOGISTIQUE

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

Informations logistiques :

Nombre de colis/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de colis/palette	Nombre d'ucv/couche
12 ou 14	8	104	
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	Nombre d'ucv/palette
127 cm (hors palette)	520 kg		104

EAN 13 UVC: 8 100001 xxxxxx
 EAN 13 colis: 8051882440001
 EAN 13 palette: 0

Code douanier 16029099

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions: 30 à 50 portions environ
Aspect : broche de viande en couches horizontales. Tâches sombres correspondant à la viande de veau.

Goût : Caractéristique de la viande de dinde et de veau

Calibre / dimensions : 0

visuel produit avant mise en oeuvre :

visuel produit après mise en oeuvre :



suggestion de présentation

UTILISATION

Enlever le film plastique de protection. Mettre la broche sur l'appareil sans décongélation préalable suffisamment longtemps avant le service. Couper les lamelles au fur et à mesure de la cuisson de la broche. La viande doit être cuite à coeur avant consommation. Par mesure d'hygiène, la broche ne doit pas être utilisée au-delà d'un seul service.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

Valeur énergétique	965,0 kJ	231 kcal
Matières grasses	15,0 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4,2 g	
Glucides	2,4 g	
<i>dont sucres</i>	1,6 g	
Protéines	22,0 g	
Sel	1,50 g	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible	Tolérance	Unité
Salmonella*	non détecté	Absence/25	ufc/g
Escherichia coli**	≤ 500	≤ 5000	ufc/g
Listeria monocytogenes*	Absence/25	≤ 100	ufc/g
Enterobacteriaceae		≤ 10 000	ufc/g
* : critères de sécurité réglementaires			
** : critères d'hygiène des procédés			

Coordonnées du Service Consommateur:

Service Consommateur Inélis
 123 rue Guillaume Fouace
 50 000 Saint Lô

Contact : info@inelis.fr