



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 581930 V11**
 Date de création: 11/03/2009
 Date de modification: 10/06/2019
 Indice de révision: 11
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

Dénomination commerciale:

LAMELLES DE KEBAB MEDITERRANEEN CUITES ET GRILLEES AVEC LEGUMES 850g

PRODUIT

Code article:

581930

Marque:

France Kebab

Dénomination légale: Préparation à base de viandes de volaille et de veau épicées, cuite, grillée et surgelée avec des légumes crus surgelés.

Ingrédients:

Lamelles de kebab (71%): viande de volaille 54% (viande de dinde, viande de poulet), LAIT écrémé, viande de veau (15%), fécule de pomme de terre, sel, oignon, herbes et épices (1% dont coriandre), dextrose, stabilisant :E451, ail en poudre, maltodextrine, exhausteur de goût: E621, amidon modifié de pomme de terre, extrait de levure, arôme, extrait de poivre.
 Légumes crus en proportion variable (29 %) : poivrons rouges, poivrons verts, oignons.

Allergènes majeurs :

Lait

Origine viande:

UE

Origine produit

Pays-Bas

Agrément sanitaire:

NL 208919 EG

Traitement(s):

Pasteurisé 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 /

12 mois

durée de vie totale :

Garanties:

Sans OGM, certifié halal HQC.

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC:

850 g

Conditionnement (LxIxH mm):

sachet plastique transparent 360*265mm

PCB Colisage:

12 sachets de 850 g

Emballage (ext LxIxH mm):

Carton de 400*300*309

Poids Net carton:

10,2 kg

Poids Brut carton:

10,9 kg

Etiquette UVC :

étiquette couleur 22*15cm

Etiquette colis :

étiquette noire et blanche 10*15cm



Lamelles de kebab méditerranéen cuites et grillées avec légumes
581930

Préparation cuite, grillée et surgelée à base de viandes épicées avec légumes
 Ingrédients: Lamelles de kebab (71%): viande de volaille 54% (viande de dinde, viande de poulet), LAIT écrémé, viande de veau (15%), fécule de pomme de terre, sel, oignon, épices (1%), 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. Légumes en proportion variable (29%) : Poivrons rouges, poivrons verts, oignons.
 Viandes origine UE.

Contient: lait

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Valeur énergétique	125kcal/521kJ
Matières grasses	6,7g
dont acides gras saturés	2,7g
Glucides	4,9g
dont sucres	2,5g
Protéines	11g
Sel	1,4g

À conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Halal

MODE D'EMPLOI:
 Vous pouvez cuire ces lamelles sans décongélation préalable:
 - dans une poêle ou un wok ou sur une plaque à griller 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.

N° DE LOT: 11-02-19
 A commander de préférence avant le: 10-02-20

Poids net: **12x850g=10,2kg**

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	6	48
Hauteur palette		Poids Brut palette
186 cm (hors palette)	490 kg	525 kg (hors palette)

EAN 13 UVC:

3760051581923

EAN 13 colis:

3760051581930

Code douanier

16023230

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions:	6 à 8 portions environ
Aspect :	lamelles de couleur brun clair avec marques de grill agrémentées de lanières de poivrons rouges et verts et d'anneaux d'oignons blancs
Goût :	saveur de viande kebab épicée
Calibre / dimensions :	coupe régulière, lamelles fines de longueur variable (jusqu'à 10cm) d'environ 2cm de largeur.
visuel produit avant mise en oeuvre :	visuel produit après mise en oeuvre :



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 déconseillons d'utiliser le four à micro-ondes.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

Valeur énergétique	521,0 kJ	125 kcal
Matières grasses	6,7 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	2,7 g	
Glucides	4,6 g	
<i>dont sucres</i>	2,5 g	
Protéines	11,0 g	
Sel	1,4 g	

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	≤100	ufc/g

* : critères de sécurité réglementaires Regl UE 2073/2005

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

Coordonnées du Service Consommateur:

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

Contact :

info@france-kebab.com