



# FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 581978 V13**  
 Créée le 09/03/2009 Modifié le : 27/08/2019  
 Indice de révision: 13  
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

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

## PRODUIT

Code article: **581978** Marque: **France Kebab**

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

**Ingrédients:** 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.  
 Viandes origine : UE

**Allergènes majeurs :** Lait  
**Origine viande:** UE **Origine produit** Pays-Bas **Agrément sanitaire:** NL 208919 EG  
**Traitement(s):** Pasteurisé, tranché puis 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  
**Garanties:** Sans OGM, certifié halal

## CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

**Poids Net UVC:** 850 g  
**Conditionnement (LxIx mm):** Sachet en polyéthylène basse densité ou en polyéthylène/polypropylène biorienté de 850 g avec l'étiquette référence FK-MEDG - taille 360\*265 mm environ  
**PCB Colisage:** 12 sachets de 850 g  
**Emballage (ext LxIx 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



**France Kebab** **Lamelles de kebab méditerranéen cuites et grillées 581978**  
 Préparation cuite, grillée et surgelée à base de viandes épicées  
**Ingrédients:** 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. Contient: lait  
 Viandes origines: UE  
**Halal**  
 A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. Ne jamais recongeler un produit décongelé.  
**MODE D'EMPLOI:**  
 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.  
**Valuers nutritionnelles pour 100 g**  
 Valeur énergétique 163kcal/683kJ  
 Matières grasses 9,5g  
 dont acides gras saturés 3,8g  
 Glucides 2,1g  
 dont sucres 2,1g  
 Protéines 14g  
 Sel 1,8g  
**N° DE LOT:** 11-02-19  
 A consommer de préférence avant le: 11-08-20  
**Poids net:** 12x850g=10,2kg  
 (01) 0 3760051 58196 1 (10) 190211 (15) 200811

## 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 Net palette         | Poids Brut palette      |
| 186 cm (hors palette)  | 490 kg                    | 525 kg (hors palette)   |

EAN 13 UVC: 3760051581961  
 EAN 13 colis: 3760051581978

Code douanier 16023211

### DESCRIPTION - données indicatives

- Nombre de portions:** 6 à 8 portions environ
- Aspect :** lamelles de couleur brun clair avec marques de grill
- 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              | 683,0 kJ | 163 kcal |
| Matières grasses                | 9,5 g    |          |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 3,8 g    |          |
| Glucides                        | 5 g      |          |
| <i>dont sucres</i>              | 2,1 g    |          |
| Protéines                       | 14,0 g   |          |
| Sel                             | 1,8 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