



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 581992 V12**
 Date de création: 03/03/2009
 Date de modification: 11/06/2019
 Indice de révision: 12
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

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

PRODUIT

Code article: **581992** Marque: **France Kebab**

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

Ingrédients: Viande de volaille 69% (viande de dinde, viande de poulet), LAIT écrémé, fécule de pomme de terre, sel, oignon, épices (0,9% 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.

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 / durée de vie totale : 18 mois

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
Etiquette UVC : étiquette couleur 22*15cm

Poids Brut carton: 10,9kg
Etiquette colis : étiquette noire et blanche 10*15cm



France Kebab **Lamelles de kebab volaille cuites et grillées**
 Préparation cuite, grillée et surgelée à base de viandes de volaille épicées
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. Contient: lait
 Viandes origine: UE

581992

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.

MS : 3760051581992
 Art: 12393220
 Fabriqué aux Pays-Bas

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Valeur énergétique	153kcal(642kJ)
Matières grasses	8g
dont acides gras saturés	2,8g
Glucides	5,1g
dont sucres	2,1g
Protéines	15g
Sel	2,3g

N° DE LOT: 11-02-19
 A consommer de préférence avant le: 11-08-20

Poids net: 12x850g=10,2kg

(01) 0 3760051 58198 5 (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
186cm (hors palette)	490 kg	525 kg (hors palette)

EAN 13 UVC: 3760051581985
EAN 13 colis: 3760051581992

Code douanier 16023219

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions: 6 à 8 portions environ

Aspect :

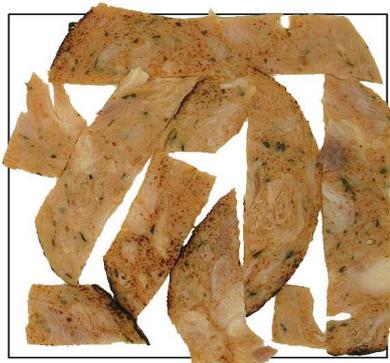
lamelles de couleur brun clair, avec marques de grill

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	642,0 kJ	153 kcal
Matières grasses	8,0 g	
dont acides gras saturés	2,8 g	
Glucides	5,1 g	
dont sucres	2,1 g	
Protéines	15,0 g	
Sel	2,2 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