

Dénomination commerciale:

**BACON DE VOLAILLE GRILLE EN ALLUMETTES 300g**

**PRODUIT**

Code article:

582845

Marque:

/

Dénomination légale: Bacon de volaille goût fumé traité en salaison cuit et grillé, surgelé.

Ingrédients:

Viande de volaille 77,5% (viande de dinde 58,4%, viande de poulet 19,1%), eau, sel, dextrose, arôme de fumée, antioxydant (E301), conservateur (E250).

Allergènes majeurs : Absence - Sans gluten

Origine viande:

UE

Origine produit  
(Elaboré aux :)

Pays-Bas

Agrément  
sanitaire:

NL 208919 EG

Traitement(s):

Pasteurisé puis surgelé IQF. Passage au détecteur de métaux. 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 : 18 mois

Garanties:

Sans OGM, certifié halal HQC

**CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE**

Poids Net UVC:

300 g

Poids Brut UVC:

0

Conditionnement (LxIxh mm):

sachet plastique transparent 200\*300

PCB Colisage:

20 sachets de 300 g

Emballage (ext LxIxh mm):

Carton de 400\*300\*309

Poids Net carton:

6 kg

Poids Brut carton:

6,9kg

Etiquette UVC :

étiquette noire et blanche 10\*15cm

Etiquette colis :

étiquette noire et blanche 10\*15cm

**Bacon de volaille grillé en allumettes**  
**582845**



Bacon de volaille goût fumé traité en salaison cuit et grillé, surgelé.  
Ingrédients: Viande de volaille 77,5% (Viande de dinde 58,4%, viande de poulet 19,1%), eau, sel, dextrose, arôme de fumée, antioxydant (E301), conservateur (E250).  
Viandes origine: UE  
Malgré le soin tout particulier apporté à la fabrication de ce produit, il est possible qu'il contienne encore des petits morceaux d'os.  
A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

3 760051 582838

NL 208919 EG  
An: 12393345  
Fabriqué aux Pays-Bas

Halal

NL-104-029

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Matières grasses	12g
dont acides gras saturés	4,1g
Glucides	0,6g
dont sucres	0,6g
Protéines	29g
Sel	2,5g

Poids net: **300g**

N° DE LOT: 11-12-20  
A consommer de préférence avant le: 11-06-22

Conseil de préparation:  
Vous pouvez cuire ces allumettes sans décongélation préalable:  
A la poêle ou sur une plaque à snacker pendant 2 minutes environ en remuant régulièrement.  
Au four traditionnel pendant 6 minutes environ (Th.7/200-210°C)  
Sur une pizza: placez directement les allumettes sur la pizza et mettez au four.  
Pour un résultat optimal, nous vous recommandons d'allonger le four à micro-ondes.

**Bacon de volaille grillé en allumettes**  
**582845**



Bacon de volaille goût fumé traité en salaison cuit et grillé, surgelé.  
Ingrédients: Viande de volaille 77,5% (Viande de dinde 58,4%, viande de poulet 19,1%), eau, sel, dextrose, arôme de fumée, antioxydant (E301), conservateur (E250).  
Viandes origine: UE  
A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

3 760051 582845

NL 208919 EG  
An: 12393345  
Fabriqué aux Pays-Bas

Halal

NL-104-029

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Matières grasses	12g
dont acides gras saturés	4,1g
Glucides	0,6g
dont sucres	0,6g
Protéines	29g
Sel	2,5g

Poids net: **20x300g=6kg**

N° DE LOT: 11-12-20  
A consommer de préférence avant le: 11-06-22

Conseil de préparation:  
Vous pouvez cuire ces allumettes sans décongélation préalable:  
A la poêle ou sur une plaque à snacker pendant 2 minutes environ en remuant régulièrement.  
Au four traditionnel pendant 6 minutes environ (Th.7/200-210°C)  
Sur une pizza: placez directement les allumettes sur la pizza et mettez au four.  
Pour un résultat optimal, nous vous recommandons d'allonger le four à micro-ondes.

(01) 0 3760051 58283 8 (10) 201211 (15) 220611

**LOGISTIQUE**

Type de palette:

Palette bois europe (120cm x 80cm)

Informations logistiques :

Nombre de colis/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de colis/palette	Nombre d'ucv/couche
8	5	40	160
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	Nombre d'ucv/palette
155 cm (hors palette)	240kg	278kg (hors palette)	800

EAN 13 UVC:

3760051582838

EAN 13 colis:

3760051582845

Code douanier

16023219

## DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions:	5 à 6 portions environ
Aspect :	couleur rosée avec marques de grill
Goût :	saveur typique de bacon fumé
Calibre / dimensions :	allumettes d'environ 2,5*2,5*30mm

visuel produit avant mise en oeuvre :



visuel produit après mise en oeuvre :



suggestion de présentation

## UTILISATION

Vous pouvez cuire ces allumettes 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 allumettes sur la pizza et mettez au four,
  - dans un appareil à flan ou à quiche pour les incorporer dans des quiches, flans salés, flamiches et tartes salées .
- 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	937,0 kJ	223 kcal
Matières grasses	12,0 g	
dont acides gras saturés	4,1 g	
Glucides	0,8 g	
dont sucres	0,8 g	
Protéines	28,0 g	
Sel	2,50 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 Inélis  
123 rue Guillaume Fouace  
50 000 Saint Lô

Contact : info@inelis.fr