



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 585433 V7**
 Créée le 11/03/2016 Modifié le : 09/09/2019
 Indice de révision: 7
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

Dénomination commerciale: **LAMELLES DE KEBAB VOLAILLES VEAU Déjà Rôties 850g Grand Kebab**

PRODUIT

Code article: **585433** Marque: **France Kebab-Grand Kebab**

Dénomination légale: Préparation rôtie et surgelée à base de viandes épicées

Ingrédients: Viandes de volaille 76% (viande de poulet, viande de dinde), eau, viande de veau 9%, sel, oignon, herbes et épices (0,8%), stabilisant: E451, dextrose, poudre de yaourt (LACTOSE), poudre de LAIT écrémé, 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 et 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, sans gluten

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC: 850 g
Conditionnement (LxIxh mm): Sachet plastique transparent d'environ 300*300mm + 1 étiquette couleur
PCB Colisage: 12 sachets de 850g
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



France Kebab
Lamelles de kebab Volailles Veau Déjà Rôties 585433
 Préparation rôtie et surgelée à base de viandes épicées
 Ingrédients: Viandes de volaille 76% (viande de poulet, viande de dinde), eau, viande de veau 9%, sel, oignon, herbes et épices (0,8%), stabilisant: E451, dextrose, poudre de yaourt (LACTOSE), poudre de LAIT écrémé, ail en poudre, maltodextrine, exhausteur de goût: E621, amidon modifié de pomme de terre, extrait de levure, arôme, extrait de poivre
 Viandes origine: UE Contient: lait

Halal

Conseil de Préparation: Sans décongélation préalable, cuire les lamelles dans une poêle ou sur une plaque à snacker pendant environ 3 minutes en remuant régulièrement. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température de votre support de cuisson.

Valuers nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique	172kcal/715kJ
Matières grasses	13g
dont acides gras saturés	4,5g
Glucides	1,4g
dont sucres	1,1g
Protéines	15,5g
Sel	1,9g

N° DE LOT: 09-09-19
 A conserver de préférence avant le: **09-03-21**

Poids net: 12 x 850g=10,2kg

3 7 8 0 0 5 1 5 8 5 4 3 3

(01) 0 3760051 58544 0 (10) 190909 (15) 210308

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	5	40
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette
155 cm (hors palette)	408 kg	438 kg (hors palette)

EAN 13 UVC: 3760051585440
EAN 13 colis: 3760051585433

Code douanier 16023211

DESCRIPTION - données indicatives

- Nombre de portions:** 6 à 8 portions environ
- Aspect :** morceaux de viande de couleur beige crème, fibres de viande visibles
- Goût :** saveur caractéristique de viande de volaille et de veau épicé kebab
- Calibre / dimensions :** forme irrégulière, épaisseur d'environ 3,5 mm, morceaux de taille variable à la découpe aléatoire.
- visuel produit avant mise en oeuvre :** **visuel produit après mise en oeuvre :**

**UTILISATION**

Sans décongélation préalable, cuire les lamelles dans une poêle ou sur une plaque à snacker pendant environ 3 minutes en remuant régulièrement. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température de votre support de cuisson. Cuisson au four : 6 à 8 min 220°C non couvert

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

Valeur énergétique	715,0 kJ	172 kcal
Matières grasses	11,0 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4,2 g	
Glucides	1,4 g	
<i>dont sucres</i>	1,1 g	
Protéines	16,5 g	
Sel	1,9 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