

Dénomination commerciale:

BACON DE VOLAILLE CUIT EN RONDELLES 1KG

PRODUIT

Code article:

585778

Marque:

/

Dénomination légale: Bacon de volaille goût fumé traité en salaison cuit, 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 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:

1 kg

Poids Brut UVC:

0

Conditionnement (LxIxh mm):

sachet plastique transparent 400*350

PCB Colisage:

7 7 sachets de 1kg

Emballage (ext LxIxh mm):

Carton de 400*300*309

Poids Net carton:

7 kg

Poids Brut carton:

7,8 kg

Etiquette UVC :

étiquette noire et blanche 10*15cm

Etiquette colis :

étiquette noire et blanche 10*15cm

585778 **Bacon de volaille en rondelles**
Bacon de volaille goût fumé traité en salaison cuit, 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.

Halal

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Valeur énergétique	129kcal/542kJ
Matières grasses	7g
dont acides gras saturés	2,7g
Glucides	0,5g
dont sucres	0,5g
Protéines	16g
Sel	1,6g

Poids net: **1kg**
N° DE LOT: 11-12-20
A consommer de préférence avant le: 11-06-22

Bacon de volaille en rondelles **585778**
Bacon de volaille goût fumé traité en salaison cuit, 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.

Halal

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Valeur énergétique	129kcal/542kJ
Matières grasses	7g
dont acides gras saturés	2,7g
Glucides	0,5g
dont sucres	0,5g
Protéines	16g
Sel	1,6g

Poids net: **7x1kg=7kg**
N° DE LOT: 11-12-20
A consommer de préférence avant le: 11-06-22

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	56
Hauteur palette		Poids Net palette	Nombre d'ucv/palette
155 cm (hors palette)		280 kg	280
		Poids Brut palette	
		314kg (hors palette)	

EAN 13 UVC:

3760051585785

EAN 13 colis:

3760051585778

Code douanier

16023219

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions:	Environ 50 pièces par sachet
Aspect :	couleur rose avec marques blanches
Goût :	saveur typique de bacon fumé
Calibre / dimensions :	rondelles de 20g environ ; diamètre 12 cm environ.

visuel produit avant mise en oeuvre :



visuel produit après mise en oeuvre :



suggestion de présentation

UTILISATION

Vous pouvez cuire ces rondelles sans décongélation préalable:

- dans une poêle ou un wok ou sur une plaque à snacker pendant environ 3 minutes en remuant régulièrement,
- dans un four traditionnel thermostat 7 (210°C) pendant environ 6 minutes,
- sur une pizza: placez directement les rondelles 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	542,0 kJ	129 kcal
Matières grasses	7,0 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	2,7 g	
Glucides	0,5 g	
<i>dont sucres</i>	0,5 g	
Protéines	16,0 g	
Sel	1,60 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