



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 587147 V3**
 Créée le 18/09/2017 Modifié le : 26/11/2020
 Indice de révision: 3
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

Dénomination commerciale: **LAMELLES VEGETALES AU SOJA FACON KEBAB 12X850GRS**

PRODUIT

Code article: **587147** Marque: **France Kebab -VEGGIE**

Dénomination légale: Préparation cuite et surgelée à base de protéines végétales de soja

Ingrédients: Protéines texturées de SOJA 60% (SOJA, GLUTEN) , huile de tournesol, eau, poudre de blanc d'OEUF, amidon de pomme de terre, sel, oignon, dextrose, épices (dont coriandre), ail en poudre, persil.

Allergènes maieurs : SOJA, GLUTEN, ŒUF
 Origine viande: sans viande Origine produit (Elaboré aux): Pays-Bas Agrément sanitaire: NL 208919 EG

Traitement(s): Pasteurisé puis surgelé IQF. Absence de traitement ionisant. Passage au détecteur de métaux.

Conservation: Se conserve:
 ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur à -12°C
 *** Plusieurs mois à -18°C dans le congélateur 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. Soja garanti IP (identité préservée)

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC: 850 g
 Conditionnement (LxHx mm): Sachet plastique transparent d'environ 360*265mm + 1 étiquette couleur

PCB Colisage: 12 12 sachets de 850g

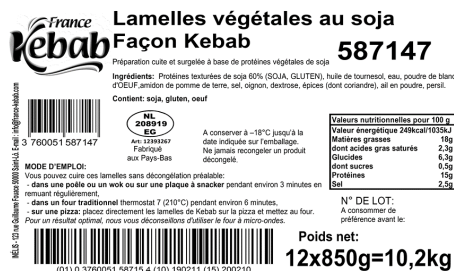
Emballage (ext LxHx mm): Carton de 400*300*309

Poids Net carton: 10,2kg

Poids Brut carton: 10,9kg

Étiquette UVC : étiquette couleur 22*15cm

Étiquette colis : étiquette noire et blanche 10*15cm



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'ucc/couche |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------|
| 8 | 5 | 40 | 96 |
| Hauteur palette | Poids Net palette | Poids Brut palette | Nombre d'ucc/palette |
| 155 cm (hors palette) | 408kg | 438kg (hors palette) | 480 |

EAN 13 UVC: 3760051587154

EAN 13 colis: 3760051587147

Code douanier

2106102090

DESCRIPTION - données indicatives

- Nombre de portions:** 8/10 portions
- Aspect :** morceaux de couleur marron clair avec une texture fibreuse
- Goût :** goût léger de soja épicé saveur kebab
- Calibre / dimensions :** forme irrégulière, épaisseur d'environ 3,5mm, morceaux de taille variable à la découpe aléatoire.
- visuel produit avant mise en oeuvre :** **visuel produit après mise en oeuvre :** *suggestion présentation*



UTILISATION

Vous pouvez cuire ces lamelles 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 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 | 1035,0 kJ | 247 kcal |
| Matières grasses | 18,0 g | |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 2,3 g | |
| Glucides | 6,3 g | |
| <i>dont sucres</i> | 0,5 g | |
| Protéines | 15,0 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 France Kebab
123 rue Guillaume Fouace
50 000 Saint Lô

Contact :

info@france-kebab.com