

Dénomination commerciale: **Lamelles de kebab sans additifs poulet français 500g - FRAIS**

PRODUIT

Code article: **588120** Marque: **France Kebab**

Dénomination légale: Préparation cuite et grillée à base de viande de poulet épicée

Ingrédients: Viande de poulet (88%), LAIT écrémé, blanc d'ŒUF en poudre, amidon modifié de maïs, fécule de pomme de terre, plantes aromatiques, épices, sel, oignon, extrait de poivre noir, huile de colza.

Allergènes majeurs : LAIT, ŒUF

Origine viande: France Origine produit (Elaboré aux :) Pays-Bas Agrément sanitaire: NL 208919 EG

Traitement(s): Cuit, découpé, grillé puis pasteurisé dans son emballage. Absence de traitement ionisant.

Conservation: Produit frais. A conserver entre 0 et +4°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

Durée de vie totale / DLC garantie client 90 jours / Garantie 30 jours entrepôt client

Garanties: Sans additifs, sans arômes, sans gluten, sans OGM, certifié halal.

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC: 500g Poids Brut UVC: 511 g

Conditionnement UVC: sachet plastique apte à la pasteurisation

Taille UVC (mm) 270*200

PCB Colisage: 4 4 sachets de 500g

Taille colis (LxIxH mm): 280*190*110

Poids Net carton: 2kg

Poids Brut carton: 2,16kg

Etiquette UVC : étiquette couleur

Etiquette colis : étiquette noire et blanche



LOGISTIQUE

Type de palette: Palette europe (120cm x 80cm)

Informations logistiques :	Nombre de colis/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de colis/palette	Nombre d'uvc/couche
	16	10	160	64
	Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	Nombre d'uvc/palette
	115cm (hors palette)	320 kg	370 kg	640

EAN 13 UVC: 3760051588137

EAN 13 colis: 3760051588120

EAN 13 palette

Code douanier

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions:	5 à 6 portions environ
Aspect :	morceaux de viande de couleur beige avec des pièces plus ou moins claires et légèrement marquées par le grill.
Goût :	saveur caractéristique de viande de poulet grillée et légèrement épicé kebab
Calibre / dimensions :	morceaux de taille variable à la découpe aléatoire

visuel produit avant mise en oeuvre :



visuel produit après mise en oeuvre :

*suggestion de présentation*

UTILISATION

Ce produit peut se consommer à froid comme à chaud. Nous vous conseillons de réchauffer les lamelles :

- Dans une poêle ou un wok ou sur une plaque à snacker pendant environ 4 minutes en remuant régulièrement.
- Dans un four à 200°C pendant environ 9 minutes

Pour un résultat optimal, l'utilisation du four à micro-ondes est déconseillé.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g:

Valeur énergétique	806,0 kJ	192 kcal
Matières grasses	12,0 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	4,3 g	
Glucides	3 g	
<i>dont sucres</i>	0 g	
Protéines	18,0 g	
Sel	1,20 g	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible m	tolérance M	Unité
Escherichia coli 44°C	≤ 10	≤ 50	ufc/g
Staphylocoques à coagulase+ 37°C	≤ 300	≤ 3000	ufc/g
Bacillus cereus 30°C	≤ 100	≤ 100	ufc/g
Clostridium perfringens 37°C	≤ 10	≤ 10	ufc/g

Coordonnées du Service Consommateur:

Service Consommateur Inélis
123 rue Guillaume Fouace
50 000 Saint Lô

Contact : info@inelis.fr