

Dénomination commerciale:

LAMELLES DE KEBAB VOLAILLE 1,25KG

PRODUIT

Code article: **582449** Marque: **France Kebab**

Dénomination légale: Préparation cuite et surgelée à base de viande de volaille épicée

Ingrédients: Viande de volaille 69% (viande de dinde, viande de poulet), LAIT écrémé, fécule de pomme de terre, sel, oignon, épices, plantes aromatiques, stabilisant: E451, dextrose, maltodextrine, exhausteur de goût: E621, extrait de levure, amidon modifié de pomme de terre, arôme, extrait de poivre noir, huile de colza.
Viandes origine : UE & non-UE (UK)

Allergènes majeurs : Lait

Origine viande: UE & non-UE (UK) Origine produit Pays-Bas Agrément sanitaire: NL 208919 EG
(Elaboré aux :)

Traitement(s): Pasteurisé et surgelé IQF. Absence de traitement ionisant.

Conservation & Utilisation: A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. Ne pas décongeler avant utilisation. A consommer cuit à cœur.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DDM Fabricant / durée de vie totale : 18 mois

Garanties: Sans OGM, certifié halal

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC: 1,25kg Poids Brut UVC: 1268 g
Conditionnement UVC: Sachet en PE basse densité ou PE/PP biorienté de 1,25kg avec étiquette référence FK-GENE
PCB Colisage: 4 4 sachets de 1,25kg
Taille colis (LxIxx mm): Carton de 385*285*170
Poids Net carton: 5kg Poids Brut carton: 5,51kg
Etiquette UVC : étiquette couleur 22*15cm
Etiquette colis : 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'uvc/couche
8	10	80	32
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	Nombre d'uvc/palette
185 cm (palette incluse)	400 kg	465 kg (palette incluse)	320

EAN 13 UVC: 3760051582432

EAN 13 colis: 3760051582449

EAN 13 palette

Code douanier

16023119

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions :	8 à 12 portions environ
Aspect :	lamelles de couleur beige clair
Goût :	saveur de viande kebab épicée
Calibre / dimensions :	Coupe régulière, lamelles fines de longueur variable (jusqu'à 10cm) d'environ 2cm de largeur.

visuel produit avant mise en oeuvre :



visuel produit après mise en oeuvre :



suggestion de 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	640,0 kJ	152 kcal
Matières grasses	8,0 g	
dont acides gras saturés	2,8 g	
Glucides	5,1 g	
dont sucres	2,1 g	
Fibres alimentaires	0,5 g	
Protéines	15,0 g	
Sel	2,20 g	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible	Tolérance	Unité
Salmonella *	Absence	Absence	/25g
Listeria monocytogenes *	≤10	≤100	ufc/g
Escherichia coli 44°C **	≤10	≤100	ufc/g
Staphylocoques à coagulase + 37°C **	≤100	≤1000	ufc/g
Flore totale aérobie 30°C **	≤10 000	≤100 000	ufc/g
rapport flore totale / flore lactique **	≤10		
Anaérobies Sulfite-Réducteurs **	≤30	≤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