



ESCALOPE DE DINDE 110 – 130 g

PRODUIT

Désignation	Tranche de filet de dinde
Ingrédients	
Taux de saumure	
Calibre	110 - 130 g
Etat	Congelé
Conditionnement	IQF dans un sac neutre de 20 microns
Emballage	Carton (dimension en mm) : 495 x 290 x 85 Poids net : 5 Kg

D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimum)

18 mois

TEMPERATURE DE CONSERVATION

- 18°C

ETIQUETAGE

Etiquette produit	
Etiquette carton	1
N°d'agrément sanitaire	44.180.03
Langue	Français
Code barre sachet	
Code barre carton	Code EAN 13 → 3 45113001101 0
Traçabilité	Code 128

PALETTISATION

Nombre de cartons / couche	6
Nombre de couches / palette	17
Nombre de cartons / palette	90
Dimension palette (l x L)	800 x 1200
Poids net / palette	510 Kg

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherches	Critères	Normes (Arrêté 21/12/79 complété par NS DGAL n°8090 du 27/06/01)	Tolérance
<i>Escherichia coli</i>	Pièces de	< 1 000	< 10 000
<i>Staphylococcus aureus</i>	découpes crues	< 500	< 5 000
<i>Clostridium perfringens</i>	de viandes de	< 30	< 300
<i>Salmonella</i>	volailles sans peau	Absence dans 1 g	Absence dans 1 g

CRITERES CHIMIQUES

Paramètres recherchés	Moyenne
Humidité (%)	74
Matières grasses (%)	3
Protéines (%)	23
Glucides (%)	0.5
Valeur calorique Kcal / 100 g	121
Valeur calorique KJ / 100 g	505

OBSERVATION

Origine des animaux : France

S.T.V.O.

Z.I. des Riantières 44 540 St Mars la Jaille

☎ : 02.40.97.62.07 📠 : 02.40.97.69.29