

BROCHETTE DE DINDONNEAU ORIENTALE 130 g



MARQUE : SODIPA

Code Produit : 1048 10

Gencod : 3 7001548 0143 6

Description :

Matière première issue de cuisses de dindonneau désossées sans peau. Superposition de couches de viande, préparation à base de poivron et de farce orientale sur une tige en bois d'une longueur de 24 cm, surgelée à sec IQF.

Origine de la volaille : FRANCE

Calibre : 130 g +/- 15 g

Composition / Caractéristiques du Produit fini / Mode de mise en oeuvre

Composition :

Viande rouge de dindonneau sans peau 51 %,

Farce orientale 41% : maigre et gras de dindonneau, eau, épices et extraits d'épices (moutarde et dérivés), sucres (dextrose de blé, lactose et saccharose), sel, arômes, colorants (E162, E120), antioxygène (E301), conservateur (E252)

Préparation à base de poivrons : 8 % : eau, poivron (35%), gélatine de bœuf, saccharose, gélifiants : (E401, E516, E450i), correcteurs d'acidité (E331, E330), sel, colorant (E141), épaississant (E415), conservateurs (E325, E2102)

Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux exigences des règlements CE 1829 et 1830/2003
 Déclaration d'ingrédients conformes à la directive 2003/89 CE

Mode d'utilisation :

Mettre les produits à décongeler en chambre froide (0 + 3°C), 3 heures avant cuisson.

Cuisson :

- au four préchauffé à 180°C pendant 5 minutes puis à 100°C pendant 10 minutes.
- à la poêle : laisser cuire environ 13 minutes à feu doux.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques

Valeurs moyennes pour 100 g de produit surgelé

Valeur énergétique (kJ)	Valeur énergétique. (kcal)	Protides (g)	Glucides (g)	Lipides (g)
597	143	18	2	7

Taux de sodium : mg / 100 g

Taux de potassium :

Caractéristiques microbiologiques

Critères (germes/g) (m)	Escherichia coli	Staphylococ aureus	Salmonella	Listeria monocytogenes
Normes	< 500	< 500	Absence / 25 g	Absence / 25 g *

Critères selon l'A.M. 29.02.96

* : Tolérance < 100 à la consommation

Identification du produit fini / Conditionnement / Palettisation

- Numéro de lot : oui
- Date de fabrication : non
- N° fabricant :
- N° d'agrément sanitaire : FR 56.222.01 CEE
- DLUO : 18 mois
- Température de conservation : -18°C.
- Un produit décongelé ne doit pas être recongelé
- Conditionnement : carton de 5 kg net (36 pièces environ)
- Palettisation : 96 cartons / palette

Mentions emballage : désignation, poids net, N° de lot, N° emballer, N° CEE, composition, conditions de conservation.

Produit distribué par SODIPA : Z.I du Signan B.P.85 56303 PONTIVY cedex

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Valeurs moyennes, indications et photographies non contractuelles.