

BROCHETTE DE DINDONNEAU PURE VIANDE 130 g



MARQUE : SODIPA

Code Produit : 1047 09

Gencod : 3 7001548 0142 9

Description :

Morceaux de viande rouge de dindonneau, sans barde embrochés sur une tige de bois de longueur 24 cm, surgelés à sec I.Q.F

Origine de la volaille : FRANCE

Calibre : 130 g +/- 15 g

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

Composition :

100 % viande rouge de dindonneau sans peau, sans os.

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)
413	98.9	19	0.1	2.5

Taux de sodium : mg / 100 g

Taux de potassium :

Caractéristiques microbiologiques

Critères (germes/g) (m)	Escherichia coli	Staphylococ aureus	Clostridium Perfringens	Salmonella	Listeria monocytogenes
Normes	< 1000	< 500	< 30	Absence / 25 g	Absence / 25 g *

Critères selon la NDS de la DGAL / SDHA/N2001 du 27.06.2001

* : 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.