

**FICHE TECHNIQUE**

Mise à jour : 21/11/2005

**ALLUMETTES DE JAMBON DE DINDE CUIT, Traité en salaison**

**Frais**

**Caractéristiques générales**

Produit constitué de viande rouge de dinde traité en salaison, poussé sous boyau polyamide, cuit, puis cubé, forme allumettes.

**Ingrédients**

Viande rouge de dinde sans peau	75 %
Eau, lactose, dextrose, sirop de glucose, sel nitrité, protéines de blé, stabilisants E451, E452, sel, arômes (issus de soja), exhausteur de goût : E621, gélifiant : E407, anti-oxygène : E316.	25 %

**Conditionnement**

Emballage sous vide carton de 10 kg

**Microbiologie**

Flore mésophile / g	300 000
Anaérobies sulfite- réducteurs / g	30
Coliformes totaux / g	1 000
Coliformes thermotolérants / g	10
Staphylocoques coagulase positive / g	100
Salmonelles / 25g	absence

**Conservation**

Température à cœur : Comprise entre 0 et + 4°C

DLC : 12 jours