

FICHE TECHNIQUE

Mise à jour : 30/09/2005

ESCALOPE VIENNOISE

Frais

Caractéristiques générales

Préparation panée constituée de filet de dindonneau reconstitué et de chapelure. Le produit est frit et cuit à cœur.

Calibre 100g, 125g.

Ingrédients

Tranche de filet de dindonneau traité en salaison reconstituée	75 %
Filet de dindonneau, eau, acidifiant E325, E262, dextrose de blé, sel, épices et aromates (dont moutarde et farine de blé), exhausteur de goût E621, lactose, arômes naturels (dont de blé et de céleri), extraits d'épices.	
Enrobage (panure)	25 %
Eau, farine et gluten de blé, sel, levure, épices curcuma et paprika, huile végétale de tournesol.	

Conditionnement

Vrac, en sac polyéthylène	carton 5 kg
Caissette operculée sous atmosphère modifiée	carton de 4 caissettes de 10 pièces environ

Microbiologie

Flore mésophile / g	300 000
Anaérobies sulfite- réducteurs / g	30
Coliformes totaux / g	1000
Coliformes thermotolérants / g	10
Staphylocoques coagulase positive / g	100
Salmonelles / 25g	absence

Conservation

Température à cœur :	comprise entre 0 et + 4°C
DLC :	9 jours en vrac 12 jours en caissette operculée