

FICHE TECHNIQUE

Mise à jour : 30/09/05

NUGGETS DE DINDE

Frais

Caractéristiques générales

Préparation panée constituée de viande blanche de dinde reconstituée et de chapelure. Le produit est frit, cuit.

Calibre 18 à 20g.

Ingrédients

Tranche de viande blanche de dinde traitée en salaison et reconstituée 70 %
viande blanche de dinde, eau, sel, dextrose (dont de blé), farine de blé, acidifiant : E325, E262, épices et aromates (dont moutarde et farine de blé), exhausteur de goût E621, lactose, arômes naturels (dont de céleri et de blé), extrait d'épices.

Enrobage (panure) 30 %
Eau, farine et gluten de blé, sel, levure, épices curcuma et paprika, huile végétale de tournesol.

Conditionnement / Palettisation

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