FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Poitrine de dinde cuite 2,8kg sous-vide	**399**	**14/02/2022**	**20**

CARACTERISTIQUES PRODUIT

DESCRIPTIF PRODUIT : Filet de dinde cuit traité en salaison 2,8kg conditionné sous-vide

PROCEDE DE FABRICATION : Salage - conditionnement sous vide - cuisson - refroidissement - etiquetage - stockage

DLC/DDM	UTILISATION APRES OUVERTURE	T°C CONSERVATION	POIDS	GENCOD
75 jours	48h à 0 / +4°C	[X] FRAIS (0°C / +4°C) [ ] SURGELE (-18°C)	[X] FIXE PIECE [ ] FIXE COLIS [ ] VARIABLE	3477000000090

LISTE DES INGREDIENTS

Filet de dinde avec peau traité en salaison, cuit :
Filet de dinde avec peau (origine : France) 91,5%, eau, sel, conservateur : nitrite de sodium, protéines de pois, dextrose, antioxydant : ascorbate de sodium, stabilisant : triphosphates, arôme de fumée, colorant : caramel, sirop de glucose.

ORIGINES	
VIANDE :	France
Logo origine : VF	

DONNEES LOGISTIQUES

	UVC		colis		Palette
Type	Film sous-vide	**Type**	carton trottoir	**Type**	Europe
Dimensions extérieures		**Dimensions extérieures**		**Cartons/couche**	8
Longueur (mm)	280	**Longueur (mm)**	400	**Nb couches**	12
Largeur (mm)	260	**Largeur (mm)**	300	**Hauteur d'une couche (mm)**	140
Hauteur (mm)	100	**Hauteur (mm)**	140	**Total colis**	96
Poids net (g)	2800	**Nb UVC/carton**	2	**Total UV**	192
Poids brut (g)	2825	**Poids net (kg)**	5,600	**Poids net palette (kg)**	537,6
Tare (g)		**Poids brut (kg)**	5,839	**Hauteur palette (m)**	1,83
Film : 25g		**Tare du colis (kg)**	0,189		
		Couvercle (Oui / Non)	non		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE

PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE
Départ surgelé			
Décongélation préalable conseillée*			

REMISE EN ŒUVRE	T°C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE
Bain-marie	85°C		50 minutes	
Four ventilé "ménager"				
Four à convection ou mixte (1) professionnel				
Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)				
Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)				
Plancha, plaque à snacker, poële, grill				
Autre :(ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.				

Suggestions : Servir la poitrine de dinde accompagnée d'une sauce crème ou rémoulade sur un buffet de charcuterie ou des assiettes anglaises.
Convient aussi tout à fait à une consommation chaude, pour vos plats du jour, accompagnée par exemple de lentilles cuisinées.

* Toute décongélation est préconisée en chambre froide positive, produit emballé ou couvert, identifié et daté du jour de mise en décongélation.

** MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes.

(1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur

AGREMENT SANITAIRE	HVIA (Armées)	
FR 85.215.003 CE	**OUI**	**IFS**

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Poitrine de dinde cuite 2,8kg sous-vide	399	14/02/2022	20

ALLERGENES	Présence volontaire dans les matières premières mises en œuvre		Risques de présences fortuites
	OUI	NON	
Arachide et dérivés		x	
Céleri et dérivés		x	x
Céréales contenant gluten et dérivés		x	
Crustacés et dérivés		x	
Fruits à coque et dérivés		x	
Graine sésame et dérivés		x	
Lait et dérivés dont lactose		x	
Lupin et dérivés		x	
Mollusques et dérivés		x	
Moutarde et dérivés		x	
Œufs et dérivés		x	
Poissons et dérivés		x	
Soja et dérivés		x	
Sulfites et dérivés >10ppm		x	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	m=10000 ufc/g	/	/	/	m=10 ufc/g	/	/
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	/	/				

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P_2O_5 ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	≤ 78%	/	≤ 3,5%	≤ 0,5%

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
	NON	NON

DONNEES NUTRITIONNELLES

Poids net (g)	2800	Nb portions	#DIV/0!

Valeurs moyennes pour		100 g	1 portion de g	Apports de la portion (% des AR*)
Energie	kJ	491		
	kcal	116		
Matières Grasses (g)		2,0		
dont acides gras saturés (g)		0,6		
Glucides (g)		0,5		
dont sucres (g)		0,5		
Fibres alimentaires (g)				/
Protéines (g)		24		
Sel (g)		1,7		

Recommandations GEMRCN /Allégations

** Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 490,5kJ/116kcal, Matières Grasses 2g, dont acides gras saturés 0,6g, Glucides 0,5g, dont sucres 0,5g, Fibres alimentaires g, Protéines 24g, Sel 1,7g.

Rapport P/L (Protéines / Lipides) :	12,0