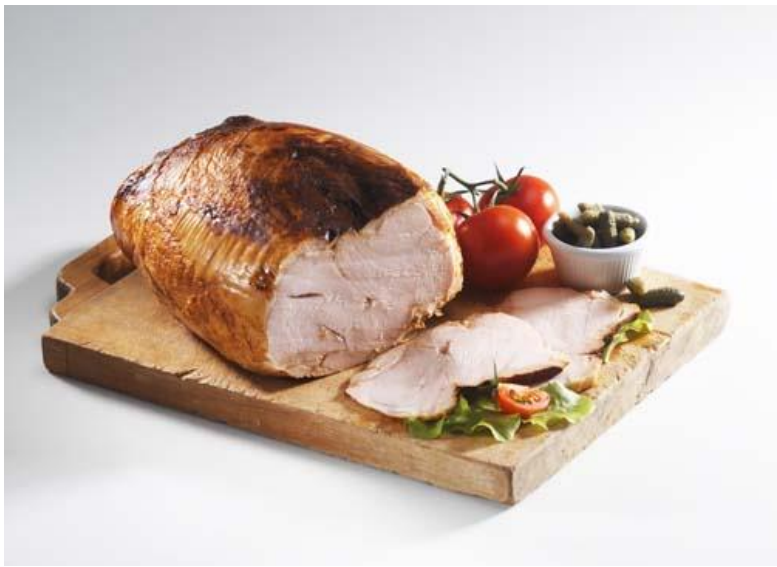
Poitrine de dinde cuite

Descriptif produit

Le produit :	Filet double de dinde cuit, traité en salaison Produit **frais**
Conditionnement :	Poche thermoformée incolore
Poids :	2,300 Kg environ (+/-15%)
DLC :	60 jours
Colisage :	6 pièces par carton



Les Avantages

- ✓ Un produit très qualitatif : viande **100 % filet de dinde** et fort **taux de viande** qui apporte une texture fibreuse typique de viande
- ✓ Une savoir faire maitrisé pour apporter une viande à l'aspect **tendre et généreux mais pas sec**
- ✓ Produit **naturel** : pas de moulage lors du conditionnement
- ✓ Des **apports nutritionnels** très intéressants avec un fort taux de protéines (24,3%), très peu de matières grasses (0,9%) et de sucres (<0,5%)
- ✓ **Sécurité** bactériologique : cuisson dans le conditionnement final
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : un processus de fabrication maîtrisé apporte certes un **goût agréable** et une **tendre texture**, mais aussi une **tenue au tranchage** pour minimiser miettes et exsudat quel que soit l'épaisseur de tranche désirée. Tranchage possible à la machine à trancher ou au couteau.
La poitrine de dinde cuite, très qualitative, peut se consommer à froid comme à chaud.

Provol & Lachenal	**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**	**Ref : FT 519** **Date de création :** 16/11/04 **Date de révision :** 24/11/23 **Version : 11 indice : 1 Page : 2/2**

DENOMINATION :	**POITRINE DE DINDE CUITE**
CODE ARTICLE : 519 **Gencod EAN13 :** 3304030001400 **Gencod Produit :** 2720508(PV)	

COMPOSITION :	Filet double de dinde* (90%), eau, sel, sirop de glucose (blé ou maïs), acidifiant : E331, gélifiant : E407, antioxydant : E316, colorant : caramel ordinaire, huile de colza. *Origine : UE
ALLERGENES :	Susceptible de contenir gluten, dérivés de produits laitiers En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.
PROCEDE DE FABRICATION :	Barattage, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 -+4°C
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poids : 2,300 kg environ (+/-15%) Poche thermoformée
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 462 KJ / 109 Kcal Matières grasses : 0,9 g/100g dont Acides gras saturés : 0,34 g/100g Glucides : 0,9 g/100g dont Sucres : < 0,5 g/100g Protéines : 24,3 g/100g Sel : 1,32 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de dinde Texture fibreuse
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	Germes recherchés : / Critères : -Microorganismes Aérobies 30° C — 300 000 UFC / g -Coliformes 30° C — 1 000 UFC / g -Coliformes Thermotolérants 44° C — 10 UFC / g -Staphylocoques à coagulase positive 37° C — 100 UFC / g -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C — 30 UFC / g -Recherche de Salmonella — absence / 25 g -Recherche de Listéria Monocytogénes — absence / 25 g
D. L. C.	60 Jours — **MODE DE CONSERVATION** à 0 -+4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	En entrée froide ou en plat chaud. A consommer rapidement après ouverture