

# Filet de dinde Rôti tranché

Poche sous vide pasteurisée 1kg environ

## Descriptif produit

- Le produit :** Filet de dinde rôti, de format rond et d'aspect bruni, tranché.  
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche thermoformée transparente sous vide
- Poids :** 1 Kg environ
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 10 pièces par carton



## Les Avantages

- ✓ Un goût **naturel**, caractéristique de dinde, avec une **texture filandreuse de viande**
- ✓ Un produit **qualitatif** avec une **viande de filet de dinde**
- ✓ **Praticité** : un petit format avec des tranches rondes et **régulières**
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM

## Conseil de mise en œuvre

D'une **facilité** et d'une **rapidité** exemplaire : pas de préparation, produit déjà tranché, prêt à être mis en œuvre.

Peut se consommer à froid dans une assiette de charcuterie ou à chaud, avec une remise en température accompagné d'un jus de viande par exemple.





## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 5021T2

Date de création : 24/12/14

Date de révision : 18/10/16

Version : 3 indice : 3 Page : 2/2

<b>DENOMINATION :</b>	<b>FILET DE DINDE ROTI TRANCHE</b> <b>TRANCHE de 40g environ</b> <b>(SOUS VIDE et PASTEURISE)</b>	
<b>CODE ARTICLE :</b>  <b>5021T2</b>		
<b>Gencod EAN13 :</b> <b>3304030001714</b> <b>Gencod Produit :</b> <b>2720545 (PV)</b>		
<b>COMPOSITION :</b>	Viande de filet de dinde* (80%), eau, sel, <b>lactose</b> , protéine de pois, stabilisants : polyphosphates (E450 E451), antioxygène : ascorbate de sodium (E301), colorant : caramel ordinaire *Origine : UE	
<b>ALLERGENES :</b>	dérivés produits laitiers, susceptible de contenir gluten En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.	
<b>PROCEDE DE FABRICATION :</b>	Préparation des viandes, barattage des viandes, poussage, cuisson, refroidissement rapide. Déconditionnement, tranchage, mise en poche sous vide, pasteurisation. Refroidissement rapide. Stockage à 0 - +4°C	
<b>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</b>	25 tranches de 40g environ, Poids poche = 1 kg environ Poche thermoformée, sous vide, pasteurisée	
<b>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</b>	Cartons. Colisage : x10 Film de suremballage	
<b>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)</b>	Energie : 462 KJ / 110 Kcal Matières grasses : 2,9 g/100g dont Acides gras saturés : 0,92 g/100g Glucides : 1,28 g/100g dont Sucres : 1,12 g/100g	Protéines : 19,7 g/100g Sel : 2,33 g/100g
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</b>	Goût caractéristique de dinde	
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</b>	<u>Germes recherchés :</u> -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères :</u> 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g
<b>D. L. C.</b>	60 Jours	<b>MODE DE CONSERVATION</b> à 0 - +4°C
<b>CONSEIL D'UTILISATION :</b>	Idéale pour une assiette de charcuterie A consommer rapidement après ouverture	