

Poitrine de dinde cuite

Descriptif produit

Le produit : Filet double de dinde cuit, traité en salaison
Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée incolore

Poids : 2,000 Kg environ

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 maîtrisé 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.



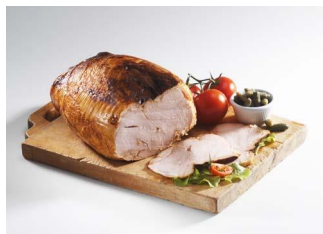
POITRINE DE DINDE CUITE

DENOMINATION :

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 : 2,000 kg environ
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 :
-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

Critères :
300 000 UFC / g
1 000 UFC / g
10 UFC / g
100 UFC / g
30 UFC / g
absence / 25 g
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