

EMINCE DE FILET DE DINDONNEAU EN SAC 2,5 Kg SURGELE

Libellé produit	SAC 2.5K EMIN FLT DDE 10KG FX IQF
Origine viande	Né, Elevé, Transformé en FRANCE
Spécificité	0
Alimentation des animaux	100% végétale, minérale et vitaminique
Conservation	18 mois à conserver à -18°C
Conditionnement	Surgelé - Sac 2,5kg
Emballage	Caisse américaine 600*400*142
EAN 13	3378740609027

CONDITIONNEMENT	NB pièces par carton	4 SACS	Poids net / colis	10KG
	Poids net / palette (kg)	480KG	Nb couches x nb rangées = nb colis	48 colis = 12 rangées de 4 colis

MISE EN ŒUVRE _ PROCESS	Sans décongélation préalable, à la poêle 10 minutes
-------------------------	---

INGREDIENTS / DECLARATION	Filet de dinde 100% sans peau (origine France).
---------------------------	---

DONNEES GEMRCN ¹	Plat protidique	ENTREE				PLAT			
		Recommandation de portion à servir (g)				Recommandation de portion à servir (g)			
		maternelle	élémentaire	adolescent	adulte	maternelle	élémentaire	adolescent	adulte
		50	70	100	120	"Sans limitation de fréquence"	"Sans limitation de fréquence"	"Sans limitation de fréquence"	"Sans limitation de fréquence"

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100 g)	Valeur énergétique kJ	kcal	Matières grasses (g)	Dont Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont Sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Sel (g)
	454	107	1	0,3	0	0	0,0	24,4	0,00

OGM	Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme OGM ou issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur.
RESIDUS CONTAMINANT	Pesticides, dioxines, métaux lourds et médicaments: conformes à la réglementation en vigueur.
IONISATION	Le produit ne subit aucun traitement d'ionisation, conformément à la réglementation en vigueur.
ALLERGENES	Conformes à la réglementation en vigueur.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Critères recherchés	Normes
Règlement 2073/2005/CE, guide FIA et critères FCD en vigueur.	Pseudomonas	500000
	Escherichia coli/g	1000
	Clostridium perfringens/g	100
	Salmonelle/25g	Non détecté
	Listeria monocytogenes	<=10

DEMARCHE QUALITE	<p>CELVIA DINDE (produits crus) est certifié IFS et BRC</p> <p>CELVIA ELABORE (produits cuits) est certifié IFS</p>	
------------------	---	--

¹ GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition en version du 10/10/2011.
² P/L = Protéines/Lipides
³ C/P = Collaène/Protéines