



Rôti dinde 35/65 S/BARDE SS/FILET 2/2.5 KG S/V France

FRAIS

Fournisseur : selon contrat en cours

DESCRIPTION DU PRODUIT

Marque	-
Code produit distributeur	032284
Gencod	3378740031095
Description produit	Rôti dinde mixte environ 2K 35/65 S/barde S/V1.
Origine	France
Calibre	2/2.5 KG
UVC	Sachet de 2.25 kg



COMPOSITION / CARACTÉRISTIQUES / ALLERGENES / MODE DE RESTITUTION

Composition : 35% de viande blanche et 65 % de viande de rouge de dinde, sans barde. Mise sous filet.

Allergènes présents : Absence / **Présence possible** : Absence

Condition de conservation : A conserver entre 0 et 4° C maximum.

OGM : Produit non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003/CE

Ionisation : Produit sans traitement ionisant

Alimentarité des emballages : Matériaux agréés et conformes au règlement CE 1935/2004 et ses modifications.

Déclaration d'ingrédients conformes au règlement INCO 1169/2011

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES MOYENNE POUR 100 G

Energie (kJ)	Energie (kcal)	Matières grasses (g)	Dont AG saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Fibres alimentaires (g)	
625	149	7.70 g	3 g	0 g	0 g	20 g	0.23 g	0 g	-

RECOMMANDATION DU GEMRCN(MÉTROPOLE)

Pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes et des personnes âgées en cas de portage à domicile

Famille d'aliment	Fréquence de service GEMRCN
Viandes de porc, volaille, haché de bœuf	Libre

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

(selon le règlement CE N° 2073/2005 et ses modifications et les recommandations de la FCD du 28/01/2016 applicable au 01/01/2016)

Germes	Flore aérobie (dans 1 g)	Coliformes	Campylobacter - dénombrement	ASR (46° C)	Germes à 30 degré	Rapport Flore/Lactique	Bacillus cereus (dans 1 g)	Enterobacteries a 37 C (dans 1 g)	Listeria monocytogenes (dans 25 g)
Critères (m)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Germes	Staphylocoques coag + (dans 1 g)	Pseudomonas	Clostridium perfringens (dans 1 g)	Campylobacter	Salmonella Entéritidis ou Typhimurium (dans 25g)	E. coli (dans 1 g)	Flore lactique (dans 1 g)	Salmonella (dans 25 g)	Monitoring Campylobacter - recherche
Critères (m)	-	-	-	-	Non détecté	-	-	-	-

EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

UVC	Nb UVC par colis	Colis	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Poids net / palette (kg)
Sachet de 2.25 kg	Selon contrat en cours					

MENTIONS D'IDENTIFICATION PRODUIT SUREMBALLAGE / COLIS

Désignation produit	Poids net colis	Conditions de conservation	DLC	N° de lot	N° d'agrément sanitaire	Code emballeur
NON	OUI	A conserver entre 0 et 4° C maximum.	OUI 11 jours	OUI	OUI FR 85.215.001 CE	NON



**Achille
Bertrand.**

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Date : 28/09/2020 www.krill.fr page 2/2

**PRODUIT A MARQUE
FABRICANT**

Cette fiche technique et son contenu sont les dernières informations en notre possession. La photographie jointe n'est pas contractuelle. N'hésitez pas à contacter notre service commercial pour la mise à jour éventuelle et pour toute autre question.

Achille Bertrand ZI D du Bois Joly rue Etienne Lenoir BP 507 85505 Les Herbiers

MAJF : 26/07/2019