

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**date de mise  
à jour: 11/05/2015**FRAIS**code article : 26393  
libellé commercial : 10 PAUP.DDE S/PORC 135-145G S/V NC

Produit: PAUPIETTE DE DINDE SANS PORC

**EAN 13:** 3285320263930**Type de conditionnement:** sous vide**DLC :** 9 jours

calculée à partir de la date d'expédition

**Origine viande:**

Issue de dindonneaux de 13 à 18 semaines d'élevage nourris avec une alimentation 100% végétale conformément à l'arrêté ministériel du 15/11/2000.

- France (Vendée et départements limitrophes)
- Centre de découpe STAM-POIRAUD agréé n° : FR 85 154 001 CE- 85 Mouilleron en Pareds.

**Description du produit:**

Elle se compose d'une farce sans porc, entourée d'une tranche de filet de dinde.

**Process de fabrication:**

Poser l'escalope à plat sur une table, déposer une portion de chair à saucisse préalablement dosée dans un pousoir. Rouler l'escalope dans le sens de la longueur autour de la farce.

**Ingrédients:**

farce 60%(viande dinde 68%, gras de boeuf, eau, sel, arôme, acidifiants: E326, E262), viande filet dinde 40%

**Allergènes produit:**

absence

**Allergènes présents sur site:**

lait et produits à base de lait.

**Valeurs nutritionnelles:**

	pour 100g
Energie	705 kj
	168 kcal
graisses:	8,2 g
glucides :	3,5 g
protéines :	20,1 g

**Caractéristiques bactériologiques:**

Règlement Européen N°2073/2005 du 15/11/2005 (critères microbiologiques : préparation de viande ) complété par des normes internes et FIA.

	Analyse JO	Analyse à DLC
E. Coli	< 500ge/g	< 500ge/g
salmonelles	absence dans 25 g	absence dans 25 g
pseudomonas (conditionnement sous film , nu)		<10 000 000 ge/g (tolérance X10)
Flore lactique (conditionnement sous vide, sous atmosphère)		<10 000 000 ge/g (tolérance X10)

**Etiquetage:**

Chaque carton est étiqueté et sur chaque étiquette sont portées les informations suivantes :

- > Nom du distributeur : STAM-POIRAUD
- > Numéro d'agrément sanitaire CE
- > Dénomination du produit
- > Code traçabilité
- > Poids net
- > D.L.C.
- > Conditions de conservation : (sans rupture de la chaîne du froid entre 0 et + 4°C).

**Photo**

Contact : Service qualité

ZI le Grenouillé - 85 390 MOUILLERON-EN-PAREDS - TEL : 02 51 00 30 40 - FAX : 02 51 87 52 11