



FICHE TECHNIQUE

ID TRANCHE DE DINDE GT FUME 4TR 100G FR-NL-EN
1TD300900

Réf : QUAL-FT 1TD300900

Date création : 01/08/23

Date révision : 21/10/25

Indice de révision : 02

DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Viande de dinde traitée en salaison, féculée, reconstituée, goût fumé, cuit standard

HALAL

Certifié

ARGML

Site de fabrication

CRYSTAL

01 St André

FR 01 336 002 CE

GTIN produit	3 512 690 006 448
GTIN colis	1 351 269 000 644 5
Code nomenclature	1602 31 19

Poids net article	100 g
Poids brut article	116 g

Conditions de conservation	DLC/DDM (usine)	Mode d'emploi
à conserver entre 0 et 4°C Conditionné sous atmosphère protectrice. A consommer dans les 2 jours après ouverture.	120 jours	prêt à consommer

INGREDIENTS

Ingrédients : Viande de dinde halal (origine UE) 73%, eau, féculé de pomme de terre, sirop de glucose, sel, stabilisants (E450, E451), protéines de SOJA, antioxydants (E316, E331), conservateurs (E262, E250), arômes naturels, extrait d'épices, arôme de fumée. Traces éventuelles de produits laitiers.

Allergènes majeurs (annexe II règlement INCO n°1169/2011) :

Traces possibles : Lait, Présence : Soja

CRITERES MICROBIOLOGIQUES			
Critères de sécurité réglementaires (règlement CE 2073/2005)			
Listeria monocytogenes			
Non détecté / 25g (tolérance : < 100 /g à DLC)			
Autres critères (FCD 1.6- Charcuterie de volaille cuite - Distribution)			
Flore totale/lactique	E. coli	Clostridium perfringens	Salmonella
< 100	< 10 /g	< 30 /g	Non détecté / 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES			VALEURS ENERGETIQUES	
moyennes pour 100G			moyennes pour 100G	
matières grasses (g)	glucides (g)	protéines (g)	kcal	kJ
2,7	3,3	18,8	113	476
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)		
0,9	1,3	3,5		

CONDITIONNEMENT COLIS			PALETTISATION				
			Palette bois 80 X 120				
nombre d'uvc /colis	poids net /colis	poids brut /colis	colis /couche	couches /palette	Colis /palette	poids net / palette	poids brut / palette
12	1,20 kg	1,52 kg	20	12	240	288 kg	391 kg