



FICHE TECHNIQUE

ID DELICE DE DINDE 4TR 160G
1DD304000

Réf : QUAL-FT 1DD304000
Date création : 05/11/13
Date révision : 17/07/25
Indice de révision : 08

DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

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

HALAL

Certifié
ARGML

Site de fabrication
CRYSTAL
01 St André
FR 01 336 002 CE

GTIN produit	3 512 690 000 477
GTIN colis	1 351 269 000 047 4
Code nomenclature	1602 31 19

Poids net article	160 g
Poids brut article	175 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.	38 jours	prêt à consommer

INGREDIENTS

Ingrédients : Viande de dinde halal (origine UE) 68,7%, eau, féculé de pomme de terre, sirop de glucose, sel, stabilisants (E450 E451), protéines de SOJA, antioxydants (E316 E331), conservateurs (E262 E250), extrait d'épices, arômes naturels. Traces éventuelles de lait.

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

Présence : Soja

Traces possibles : Lait,

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
3,9	3,5	14,4	107	448
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)		
1,1	1,3	3,4		

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	1,92 kg	2,23 kg	10	16	160	307 kg	382 kg