



FICHE TECHNIQUE

ID NUGGETS FRAIS 800G

1NG300000

Réf : QUAL-FT 1NG300000

Date création : 08/03/21

Date de révision : 02/02/24

Indice de révision : 02

DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Préparation à base de viande de dinde traitée en salaison aromatisée 75%, enrobée de panure frite 25% et cuite

HALAL

Certifié

ARGML

Sites de fabrication
Certifiés **IFS** ou **BRC**

DUC France

FR 77.208.001 CE

FR 29.236.010 CE

GTIN produit	3 512 690 005 236
GTIN colis	1 351 269 000 523 3
Code nomenclature	1602 31 19

Poids net article	800,00 g
Poids brut article	842,00 g
Conditionnement	Barquette sous atmosphère protectrice

Conditions de conservation	DLC/DLUO (usine)	Mode d'emploi
A conserver entre 0 et 4°C	30 jours	- Placer les Nuggets dans une poêle anti-adhésive bien chaude. Sans ajout de matière grasse, saisir chaque face puis laisser cuire à feu doux 10 min - Au four : préchauffer votre four à 210°C (Th7). Introduire les Nuggets sans ajouter de matière grasse et laisser cuire environ 10 min.

INGREDIENTS

Ingrédients : Viande de dinde 46%, eau, farine de BLE, sel, fibres végétales, dextrose, levure, protéines de BLE, épices, arômes, conservateurs : E200-E202, antioxydant : E316. Huile végétale de tournesol.

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

Présence de céréales contenant du gluten. Traces éventuelles de lait, œufs, céleri, moutarde, soja.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES
Critères de sécurité réglementaires (règlement CE 2073/2005)
Listeria monocytogenes
Absence / 25g (tolérance : < 100 ufc /g)

VALEURS NUTRITIONNELLES			VALEURS ENERGETIQUES	
moyennes pour 100G			moyennes pour 100G	
matières grasses (g)	glucides (g)	protéines (g)	kcal	kJ
11,4	17,7	13,2	228	954
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)		
2,1	1,3	1,8		

CONDITIONNEMENT COLIS			PALETTISATION				
			Palette bois 80 X 120				
nombre d'ucv /colis	poids net /colis	poids brut /colis	colis /couche	couches /palette	Colis /palette	poids net / palette	poids brut / palette
4	3,20 kg	3,368 kg	4	15	60	192,00 kg	227,08 kg