

Article **75658** **LAMELLES KEBAB 2KG**  
Numéro d'article **45998**

page **1 / 4**  
date **22/12/22**

## 1. Description du produit

Viande de volailles, marinée  
Grillé  
Forme naturelle  
Surgelé  
Intrastatn° 16023119

Ne pas recongeler après décongélation.

## 2. Ingrédients

Viande de dinde 37%, viande de dinde séparée mécaniquement 27%, viande de poulet 12%, eau, chapelure (BLE), amidon (pomme de terre, pois), sel, fibres alimentaires (BLE, pois), herbes, épices (CELERI, MOUTARDE), arôme, oignon, dextrose, sirop de glucose, maltodextrine, farine (riz), protéine végétale (SOJA), PROTEINE DE LAIT, crème (LAIT), ail, exhausteur de goût: sodium glutamate, stabilisant: di- et triphosphates, conservateur: sodium acetate, antioxydant: sodium citrate, correcteur d'acidité E500. Peut contenir traces d'orge et oeufs.

## 3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

### Composition nutritionnelle

	Valeur / 100 g	Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJ	751 kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	180 kcal	-
Matières grasses	10 g	< 10g par 100g: ± 1,5g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont acides gras saturés	3,3 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras mono-insaturés	4,0 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras polyinsaturés	2,6 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
Glucides	6,0 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont sucres	0,5 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont amidon	5,5 g	-
Fibres alimentaires	3,0 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Protéines	15 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Sel (sodium x 2,5)	2,4 g	< 1,25g par 100g: ± 0,375g / >= 1,25g par 100g ± 20%

### Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	1,0 g
Sel (NaCl)	2,0 g
Humidité	63 g

## 4. Microbiologie:

	m (But)	M (Tolérance)	DLC	
Flore totale aérobie (30°C)	1.000	10.000	1.000.000	kve/g
Bactérie lactique	1.000	10.000	10.00.000	kve/g
Levures	100	1.000	100.000	kve/g
Moisissures	100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	10	100	1.000	kve/g
Escherichia coli	10	10	10	kve/g
Staphylococcus aureus	10	100	100	kve/g
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/g	abs/0,01g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Anaérobies sulfito-réducteurs	100	1.000	1.000	kve/g

## 5. Conditions de conservation

Température à conserver	-18°C
Température à transporter	-18°C
Durée de conservation totale	365 jours
Durée de conservation minimale lors de la livraison	243 jours

## 6. Conseils de préparation

### Congelé:

Poêle: +/- 7 min. réfrigéré

Four: +/- 10 min. à 180 °C réfrigéré

Four micro-ondes: 2 x 2 min. à 650 Watt (remuer entre-temps)

## 7. Taille du produit

Bâton - tablette - petite tranche		
Longueur	0	mm
Largeur	0	mm
Hauteur	0	mm
Poids (excl. emballage)	0	kg

## 8. Emballage

Mode d'emballage	-
------------------	---

### **Emballage primaire**

Type d'emballage	Sac laminé
Poids tare	29 g
Longueur	470 mm
Largeur	330 mm
Hauteur	60 mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	± 1
Poids net par emballage primaire	2.000 g
Poids fixe / variable	Poids fixe
EAN 13	5411431756582

### **Suremballage**

Type d'emballage	Carton
Poids	736 g
Longueur	593 mm
Largeur	382 mm
Hauteur	161 mm
Nombre par carton / bac	5
Poids net par carton / bac	10.000 g
Poids brut par carton / bac	10.881 g
GS1 128	(01)05411431459988(15)(10)

## 9. Palettisation

Description	Euro Bois Pallet 0,8 m x 1,2 m
Nombre de cartons / bacs par couche	4
Nombre de couches par palette	9
Nombre de cartons/bacs supplémentaire	0
Nombre de cartons / bacs par palette	36
Longueur palette	1.200 mm
Largeur palette	800 mm
Hauteur palette	1.599 mm
Poids net palette	360 kg
Poids brut palette	414 kg

## 10. Emballage

Conforme aux Règlements CE 1935/2004 et 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

## 11. OGM

Le produit ne contient pas d'OGM et est conforme le règlement européen 1829/2003, 1830/2003 concernant OGM. Par conséquent, aucune mention supplémentaire n'est nécessaire.

## 12. Rayonnement ionisant

Le produit ne contient pas d'ingrédients et n'a pas été traité avec rayonnements ionisants.

## 13. Allergènes

Allergènes	Présence
Gluten	OUI
Fruits de mer	NON
Oeufs	NON
Poisson	NON
Arachides	NON
Soja	OUI
Lait	OUI
Fruits à coques	NON
Céleri	OUI
Moutarde	OUI
Graines de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON

Contamination croisée : voir 2. Ingrédients

### LEDA

Gluten	OUI
Blé	OUI
Seigle	NON
Orge	NON
Fruits de mer et crustacés	NON
Oeufs	NON
Poisson	NON
Pinda	NON
Huile d'arachides	NON
Protéine de soja	OUI
Soja-lecithine	OUI
Protéine de laitière	OUI
Lactose	OUI
Fruits à coques	NON
Huile de noix	NON
Céleri	OUI
Moutarde	OUI
Graines de sésame	NON
Huile de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON
Cacao	NON
Glutamates	OUI
Poulet-Dinde	OUI
Coriandre	OUI
Maïs	OUI
Légumineuses	OUI
Boeuf et dérivés	NON
Porc et dérivés	NON
Carotte	NON
Levure	OUI

#### 14. Photos

