

Article **16810** **LARDINETTES® DE DINDE**
Numéro d'article **40692** **HALAL**

page **1 / 4**
date **13/03/24**

1. Description du produit

Viande de cuisse de dinde, salée sec
Fumé et émincé
Forme bâton
Réfrigéré
Intrastatn° 16023119

Bien cuire à coeur avant consommation.

2. Ingrédients

Viande de cuisses de dinde, sel, dextrose, sucre, arôme de fumée, épices (CELERI), antioxydant E301, conservateurs E250, E252, fumée. 100g lardinettes® de dinde sont préparées à base de 120g de cuisse de dinde. Peut contenir traces de blé, orge, oeufs, soja, lait et moutarde.

3. Composition nutritionnelle et caractéristiques physico-chimiques

Composition nutritionnelle

	Valeur / 100 g	Tolérance
Valeur énergétique moyenne en kJ	584 kJ	-
Valeur énergétique moyenne en kcal	139 kcal	-
Matières grasses	5,0 g	< 10g par 100g: ± 1,5g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
dont acides gras saturés	2,8 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras mono-insaturés	1,6 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
dont acides gras polyinsaturés	0,3 g	< 4g par 100g: ± 0,8g / >= 4g par 100g ± 20%
Glucides	1,0 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	0 g	-
Fibres alimentaires	1,0 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Protéines	22 g	< 10g par 100g: ± 2g / 10-40g par 100g ± 20% / > 40g par 100g ± 8g
Sel (sodium x 2,5)	3,0 g	< 1,25g par 100g: ± 0,375g / >= 1,25g par 100g ± 20%

Caractéristiques physico-chimique

	Valeur / 100 g
Sodium	1,2 g
pH	6,3 pH
Sel (NaCl)	3,5 g
Humidité	67 g

4. Microbiologie:

	m (But)	M (Tolérance)	DLC	
Flore totale aérobie (30°C)	100.000	1.000.000	10.000.000	kve/g
Bactérie lactique	-	-	-	kve/g
Levures	100	1.000	100.000	kve/g
Moisissures	100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	100	1.000	-	kve/g
Escherichia coli	10	100	100	kve/g
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000	kve/g
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/g	abs/0,01g	abs/0,01g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Anaérobies sulfito-réducteurs	-	-	-	kve/g

5. Conditions de conservation

Température à conserver	0°C/+4°C
Température à transporter	0°C/max +4°C
Durée de conservation minimale lors de la livraison	35 jours

6. Conseils de préparation

Frais:

En sauces, omelettes etc.

Congelé:

En sauces, omelettes etc.

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	Conditionné sous atmosphère protectrice
------------------	---

Emballage primaire

Type d'emballage	Sac laminé
Poids tare	14 g
Longueur	260 mm
Largeur	330 mm
Hauteur	0 mm
Nombre de morceaux par emballage primaire	0
Poids net par emballage primaire	1.000 g
Poids fixe / variable	Poids fixe

Suremballage

Type d'emballage	Bac
Poids	2.390 g
Longueur	600 mm
Largeur	400 mm
Hauteur	325 mm
Nombre par carton / bac	10
Poids net par carton / bac	10.000 g
Poids brut par carton / bac	12.530 g

9. Palettisation

Description	-
Nombre de cartons / bacs par couche	4
Nombre de couches par palette	6
Nombre de cartons/bacs supplémentaire	0
Nombre de cartons / bacs par palette	24
Longueur palette	1.200 mm
Largeur palette	800 mm
Hauteur palette	2.100 mm
Poids net palette	240 kg
Poids brut palette	323 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	NON
Fruits de mer	NON
Oeufs	NON
Poisson	NON
Arachides	NON
Soja	NON
Lait	NON
Fruits à coques	NON
Céleri	OUI
Moutarde	NON
Graines de sésame	NON
Sulfite	NON
Lupine	NON
Mollusques	NON

Contamination croisée : voir 2. Ingrédients

LEDA

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

14. Photos

