



Suggestion de présentation

### Description

Pain de mie garni de sauce (41%), de préparation à base de viande de dinde cuite traitée en salaison et d'emmental, cru et surgelé.

### Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	766 / 182 kJ/kcal
Matières grasses	7 g
dont acides gras saturés	3,4 g
Glucides	21 g
dont sucres	4,4 g
Protéines	8,6 g
Sel	1,4 g

### Emballage/conditionnement

Emballage	feuilles, sac, carton.
Hauteur du fond	/ mm
Poids produit	155 g (+/-7g)
Quantité/colis	20 pièces
Poids net colis	3,1 kg
Poids brut colis	3,345 kg
EAN13/Gencod	3451380006354

### Palettisation

Dimensions cartons	(L) 385 x (l) 221 x (H) 155 mm
Cartons/couches	10
Couches/palettes	8
Colis/palettes	80
Hauteur palette	153 cm

### OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

### Composition

Eau, pain de mie 29% (farine de BLE [origine UE], eau, levure, huile de colza, GLUTEN de BLE, sucre, dextrose, sel, conservateur : E282, farine de fèves, agent de traitement de la farine : E300), préparation à base de viande de dinde cuite traitée en salaison 19% (viande de dinde 12% [origine FRANCE], eau, LACTOSE, protéine de pois, sel, conservateur : E250, stabilisants : E450-E451, gélifiant : E407, sirop de glucose, antioxydant : E301), EMMENTAL 9% [origine UE], LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, FROMAGE fondu (FROMAGES, eau, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM, amidon modifié, sel de fonte : E331 iii, arôme), graisse végétale de palme, sel, sirop de glucose, épaississant : E401, stabilisant : E450, protéine de LAIT, épices.

### Allergènes

Contient: Gluten, Lait.

Peut contenir des traces de soja, oeuf, moutarde, fruits à coque, poisson, crustacés, céleri.

### DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

### Conseils d'utilisation

Décongeler 1h entre 0 et +4°C.

Cuire 15 à 20 minutes à 180°C.

### Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C/ <1 000 000 ufc/g

Flore totale/Flore lactique / <100

Clostridium perfringens / <30/g

Bacillus cereus /<500 ufc/g

Escherichia coli / <10 ufc/g

Staphylocoques coagulase +/-<100 ufc/g

Salmonella / absence /25g

Listeria monocytogenes / Absence /25g

### Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.