



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## KEFTA DINDE AGNEAU CUITE 45G



Denomination legale	<b>Kefta dinde agneau cuites.</b>		
	<b>(boulettes dinde agneau cuites)</b>		
Code article	120718	DLC residuelle minimum client	14 jours
Ean 13	3583510000298	Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Gencod symbolisé		Calibre	
Gencod poids		Tare	35 g
Code douanier		Composté	Non
Marque	DLG	Poids moyen	1700 g
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE	Colisage	3 Piece(s)
N° Homologation			

Descriptif produit	Boulettes à la dinde et à l'agneau cuites.
	30 pièces par poches, 45g environ la boulette.

Ingrédients	INGRÉDIENTS : Préparation de viande à la dinde et à l'agneau 97% (viande de dinde 70%, viande d'agneau 20%, CREME, sel, poivre), eau, oignons 0.6%, arôme naturel, huile de colza, persil, poivre, thym 0.002%, laurier.
-------------	--

Origine biologique	Origine		
	Né	Elevé	Abattu
Agneau	Union Européenne ou hors Union Européenne		
Dinde	France		

Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires	Protéines (en g)	Sel (en g)
	kJ	Kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
kefta à l'agneau	813	195	12	5.5	0	0	0	19	1

Allergènes présents, selon R1169/2011	Laits et dérivés y compris lactose
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 1881/2006
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2015 et aux critères nationaux de la FIA	A J0	
		A DLC	

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 72.253.002 CE	BIO, FSSC 22000, ISO 50001

Mise à jour du : 21/06/2022



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## KEFTA DINDE AGNEAU CUITE 45G



Denomination legale

Kefta dinde agneau cuites.

(boulettes dinde agneau cuites)

Code article

120718

Ean 13

3583510000298

Gencod symbolisé

Gencod poids

Code douanier

Marque

DLG

Conditionnement

SOUS VIDE POCHE

N° Homologation

DLC residuelle  
minimum client

14 jours

Conservation

A conserver entre 0°C et +4°C

Calibre

Tare

35 g

Composté

Non

Poids moyen

1700 g

Colisage

3 Piece(s)

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93583510002462	3			5.444	5.100	392	292	156
COUCHE		24	8		43.552	40.800	800	1200	156
PALETTE	93583510002479	192	64	8	373.416	326.400	800	1200	1398

Consignes de  
préparation

Réchauffage dans l'emballage : Bain marie : 40 à 45 mn dans une casserole d'eau frémissante Four vapeur : 40 à 45 mn à 85°C / 90°C environ

Mise à jour du : 21/06/2022

ESPRI RESTAURATION - ZI de Beaufeu 72210 Roézé-sur-Sarthe

- Page 2/2 -