



Volaille façon Basquaise 4/4

Une nouvelle recette gourmande et typique du Pays Basque, avec des morceaux de dinde accompagnés d'une sauce basquaise.

LE PRODUIT

Dénomination : VOLAILLE FACON BASQUAISE

Ingrédient : Viande de dinde (50%), poivrons rouges et verts, tomates pelées, eau, oignons, jambon sec (jambon de porc, sel conservateur : nitrate de potassium), huile de colza, sucre, concentré de tomate, amidon modifié de maïs, sel, ail, piment d'Espelette, poivre Dinde et Porc origine : FRANCE

Poids net: 765 grammes

Volume: 850cm3

DDM: 4 ans

Température de conservation : Produit stérilisé, à conserver dans un

endroit sec et tempéré

GENCOD: 3263068888837

Estampille sanitaire: FR - 64 493 002 - CE

Code produit: 628

DECLARATIONS VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	
Energie	606Kj / 145kcal	
Matières grasses	7.1g	
Dont acides gras saturés	1.0g	
Glucides	4.5g	
Dont sucres	3.3g	
Protéines	15.0g	
Fibre	0.7g	
Sel	0.76g	

CONSEIL D'UTILISATION

Réchauffer dans une casserole ou au micro-onde. Se consomme avec du riz, des pâtes, ou de la purée. Ce plat cuisiné correspond à 3 ou 4 parts en fonction de l'accompagnement.

CONDITIONNEMENT

Format: Boîtes 4/4

Dimensions: Ø 99/118

UV magasin : Le carton (307 x 205 x 235)

Poids du carton: 10.5 Kg

UVC/carton: 12 boîtes

PALETISATION

Nombre UVC/palette: 720 boîtes

Nombre couches/palette: 5 couches

Nombre cartons/couches: 12 cartons

Nombre cartons/palette: 60 cartons

Hauteur palette: 1.30m

Poids palette: 650 Kg

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Viande de dinde accompagnée d'une sauce basquaise

Texture : Viande moelleuse coupée en morceaux

Goût : Dinde aromatisée à la sauce basquaise.

Odeur : Caractéristique d'une sauce basquaise

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA (Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Poids fixe Poids variable :

765g

pH > 4,5

ALLERGÈNES			
	Présence	Absence	
Céréales contenant du gluten		*	
Crustacés		**	
Œufs		*	
Poissons		*	
Arachides		*	
Soja		*	
Lait		*	
Fruits à coques		*	
Céleri		*	
Moutarde		*	
Graines de sésame		*	
Anhydride sulfureux et sulfites		**	
Mollusques		*	
Lupin		*	

Mis à jour le 23/11/2020

CONSERVERIE FANDANGO - ZA route de Sauveterre - 64120 ARBERATS-SILLEGUE

Tél.: 05 59 65 72 60 -Fax: 05 59 65 61 48

Email: conserverie.fandango@orange.fr www.conserverie-fandango.com