

Service Qualité CGC Division Plats Cuisinés 29380 Saint-Thurien 21/03/2017 7284 - V3	FICHE TECHNIQUE	
	FRICASSEE DE VOLAILLE AUX HARICOTS	

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Haricots blancs, saucisses de volaille fumées, viande de dinde dans une sauce à la tomate

Gencod	Format	Poids net total	Nombre de parts	DLUO
3112940726623	5/1	4000 g	10	4 ans

INGREDIENTS

Eau, haricots blancs réhydratés 32%, saucisses de volaille fumées 13% (peaux de dinde*, viande séparée mécaniquement de dinde*, eau, amidon de pois, protéines de **blé**, sel, viande de dinde*, arômes naturels, stabilisant : triphosphates, protéines de **lait**, coriandre en poudre, sirop de glucose, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium), viande de dinde traitée en salaison et précuite 8% (viande de dinde*, eau, sel, stabilisant : triphosphates, gélifiant : carraghénanes), concentré de tomates, sel, arôme naturel, affermissant : chlorure de calcium.
*Origine viande : UE 15.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g de produit

Energie	460	kJ
	110	kcal
Matières grasses	4,8	g
dont acides gras saturés	1,5	g
Glucides	6,8	g
dont sucres	0,8	g
Protéines	8,0	g
Sel	0,90	g

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver dans un endroit sec et tempéré.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

MODE D'EMPLOI : à la casserole

Verser le contenu dans un récipient et réchauffer à feu doux.

CARACTERISTIQUES

<u>Allergènes</u> :	Gluten et dérivés de blé, Lait et dérivés de lait, selon la réglementation européenne.
<u>OGM</u> :	Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
<u>Ionisation</u> :	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<u>Pesticides, métaux lourds</u> :	Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.
<u>Microbiologie</u> :	Norme AFNOR NF V08-408 : test de stabilité réalisé sur 3 récipients de chaque lot avec mise à l'étuve pendant 7 jours, à Température ambiante et à 37°C (à 55°C à titre indicatif). => Absence de bombage et variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées.