

FICHE TECHNIQUE

Blanc de dinde italienne Achille



Informations générales

Nom sur facture	G.PETTO TAC.NAZ.ACHILLE 6,5k1/2-c2p
Code produit	340039
Nomenclature douanes	16023119



Description du produit

Ingrédients	poitrine de dinde, sel, infusion au miel (miel 80%, eau 20%), arômes naturels, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).
Caractéristiques qualitatives	Blanc entier de dindon italien, assaisonné avec des arômes naturels et du miel en préservant la peau de l'animal, dont le goût est rehaussé uniquement par du sel et des arômes naturels. Il est ensuite cuit dans un moule en cook-in, une méthode de cuisson sous vide qui permet une lente libération des sucs de cuisson et se termine par une phase « douce » pendant laquelle le blanc de dinde repose au chaud pour en préserver la saveur et la consistance. Il est ensuite rôti au four au grill pour lui apporter son doré extérieur. Son goût est corsé, mais délicat, avec une texture moelleuse.

Caract. techniques moyennes

Propriétés organoleptiques

Conditionnement sous vide			Aspect extérieur forme ovale		
Température de conservation +1°C/ +4°C			Goût délicat		
conseillée			Arôme délicat		
Cuisson 70°C			Couleur rosée homogène		
Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
2,5 kg		30 cm	19,5 cm	12 cm	180 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE
Blanc de dinde italienne Achille

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	5	60

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
2	0,21X0,31X0,31	8002974010193

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	448
Valeur énergétique (kcal)	106
Graisses (g)	2,0
Acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	1,0
Sucres (g)	1,0
Protéines (g)	21
Sel (g)	1,9

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	< 5*10^3
E. Coli ufc/g	< 10^2
Coliformes fécaux ufc/g	< 10^2
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10^2
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE

Blanc de dinde italienne Achille

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Traçabilité

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

OGM

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM
 - ne dérive pas d'OGM
 - ne contient pas de matières dérivées d'OGM
- (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse

VILLANI S.P.A.

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361