



"Cœur de Terroir" Médailon de Dinde et son Cœur aux Marrons

FICHE TECHNIQUE

Version : 2

Date d'application : 05/03/2024

Page : 1/1

1) Description du produit :

Une recette des plus traditionnelle. Cette terrine de dinde cache en son cœur un insert aux marrons pour une explosion de saveurs en bouche. Un tranchage efficace pour un visuel raffiné et coloré.

« Produit stérilisé ».

2) Ingrédients :

Farce de dinde 80% (viande de dinde 22,3%, gorge de porc, viande de porc, foie de volaille, échalote, œuf, amidon de maïs modifié, gélatine, sel, ail, poivre), insert marron 20% (marron 42,4%, eau, liqueur de châtaigne, amidon de maïs modifié, gélatine, sucre). Viandes de dinde et porc : origine France.

3) Critères qualité :

- DDM : **4 ans**
- Conservation / Conditions de Transport : **température ambiante**
- Critères microbiologiques : **selon NS DGAL/SDHA/N2001-8090 ou critères FCD en vigueur**
- Critères chimiques : **résidus d'antibiotiques, résidus médicamenteux, métaux lourds, pesticides : conforme aux normes en vigueur.**
- Critères macroscopiques : **selon l'arrêté du 08/04/1994 (méthodes d'analyse officielles)**
- Critères organoleptiques : **contrôles internes**

4) Informations Nutritionnelles moyennes (en g pour 100g)

Energie	778 kJ 186 kcal
Matières Grasses	11 g
dont acides gras saturés	3.6 g
Glucides	5.6 g
dont sucres	1.5 g
Protéines	15 g
Sel	1.2 g

5) Déclarations :

Allergènes : Œuf.

Selon Règlement 1169/2011 (INCO) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

OGM : Le produit, les matières premières et ingrédients utilisés ne contiennent pas d'OGM à déclarer, *selon les règlements CE N° 1829/2003 et N° 1830/2003 du 22 septembre 2003 et le décret 128/2012 du 30 janvier 2012.*

Produits ionisés : le produit, les matières premières et les ingrédients utilisés n'ont pas subi de traitement ionisant.

Radioactivité : la teneur naturelle des matières premières en radionucléides est conforme aux seuils réglementaires (CE n°737/90), le processus de fabrication n'expose pas le produit fini à la radioactivité.

6) Conditionnement :

Code article	Poids net	Emballage primaire			Emballage secondaire		
		Format	Dimensions Øx h	UVC	Dimensions carton (Lxlxh)mm	Nbre cartons / couche	NB couches /palette
35320	100g	Boîte 1/8 haute OF	53x58	20	B1 310x227x59	12	17

Boîte en métal conforme au règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004

7) Conseils de préparation :

Placez votre médaillon au réfrigérateur 6 heures au moins avant de le déguster.

Cette terrine est délicieuse seule à l'apéritif ou en entrée sur un lit de salade.

« Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures »