



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cordon bleu de dinde frais
Descriptif produit :	Frais. Cuit. Viande origine France. Vrac. Préparation de viande de dindonneau, panure et chapelure, jambon de dindonneau goût fumé, fromage fondu. Carton de 40 pièces env., soit 5 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients à la mise en oeuvre: Viande de volaille traitée en salaison 55% (viande de dinde (origine France) 57%, peaux de volaille, eau, fibres de bambou, dextrose, sel). Panure 25% (farine de BLÉ, eau, sel, levures, épices : curcuma et paprika). Jambon de dinde cuit goût fumé 10% (viande rouge de dinde (origine France) 66%, eau, amidon de maïs, dextrose, sel, arôme de fumée, stabilisants : E450 et E451, conservateur : E250). FROMAGE fondu 10% (FROMAGE, eau, amidons modifiés, BEURRE, protéines de LAIT, LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM, sels de fonte: E331, E452, E341 et E339, gélifiant: E407, sel). Huile de tournesol. Fabriqué dans un atelier utilisant du soja.
Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.119.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	10
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids  $\geq$  57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

## Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Sans matière grasse, sans sel, sur grille ou plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 140/150°C, température stabilisée pour atteindre + 65°C à cœur.]Déposer le cordon bleu dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+1. Régénération à 125/170°C température stabilisée en 45 minutes maximum pour atteindre +65°C à cœur.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
998	239	15	3.9	13	1.7	2.2	12	1.27

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	400	0	80	Colis	80		
Pièce unitaire	0.132	0	0.03	Colis			
Colis	5	5.322	1	Colis		400x300x146	3378740602967
Sachet	5	0	1	Colis			3378740602967