



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 :** Préparation à base d'œuf et de jambon de dinde cuit standard aromatisé au goût fumé (80%), enrobée d'une chapelure frite (20%), cuite et surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Préparation à base d'œuf, de jambon de dinde et de crème fraîche, enrobé d'une panure. Carton de 40 pièces env., soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Préparation à base d'OEUF et de jambon de dinde cuit standard au goût fumé: OEUF 42% (soit 33,6% sur la recette), jambon de dinde cuit standard 29% (soit 23,2% sur la recette) (viande de cuisse de dinde 20,3% (soit 16,2% sur la recette) , eau, fibre de BLE, dextrose, sel, stabilisants: E451,E452, arôme de fumée, arôme naturel de poivre,arôme naturel, conservateur E250) , crème fraîche (LAIT), semoule de BLE, eau, amidon modifié, fibre de BLE, sel, arôme naturel de poivre, épice . Enrobage: chapelure (farine de BLE, sel, levure, épices), eau, farine de BLE. Huile de tournesol. Traces éventuelles de: CELERI et céréales contenant du GLUTEN. Volaille origine UE. Malgré le soin apporté à la fabrication de ce produit, il est possible qu'il contienne quelques morceaux d'os.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]

N° d'agrément : FR 56.261.001 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 25/01/2024 11:52

N° de version : 3.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Céleri

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

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 : 16023180 - Préparations et conserves de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids < 57 % (poids des os exclus) de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ven

Atouts

Atout : Produit sans porc (jambon de dinde), pané et cuit => Idéal pour la collectivité
Très bon rapport qualité/prix

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/220°C température stabilisée. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, déposer la volaille dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J + 1+2+3. Régénération à 125/170°C température stabilisée en 45 minutes maximum.

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							
997	239	14	4.7	17	1.9	2.5	10	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiqes 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		
Pièce unitaire	0.125	0	0.03	Colis			
Palette	480	533	96	Colis	96	1200x800x1950	
Colis	5	5.3	1	Colis		400x300x150	13011252901612