



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 de viande de dinde et de poulet traitée en salaison, garnie d'une tranche de jambon de dinde cuit standard et d'une tranche de fromage fondu, panée, frite, cuite et surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit. Sans porc. Viande origine France. Préparation à base de viande de dinde et de poulet, jambon de dinde, fromage fondu, enrobés d'une panure. Carton de 48 pièces mini., soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Préparation à base de viande de dinde et de poulet traitée en salaison 55% : viande de dinde 21.9%, viande de poulet 20.3%, eau, GLUTEN de blé, sirop de glucose, sel, arômes naturels. Enrobage 25% : chapelure (farine de blé (GLUTEN), levure, sel, épices (paprika et curcuma), eau, farine de blé (GLUTEN), GLUTEN de blé, sel. FROMAGE fondu 10% : FROMAGES, eau, amidons modifiés, LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM, sels de fonte : E331-E452, gélifiant : E407, sel. Jambon de dinde cuit standard 10% : viande de dinde 8%, eau, dextrose, sel, protéines de pois, arômes (dont LAIT) et arômes de fumée, antioxydant : E316, conservateur : E250. Huile végétale de tournesol. Viande origine France. Pourcentages exprimés sur le produit avant friture. Traces possibles d'oeuf et de céleri.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de dinde	France
viande de poulet	France
chapelure	Union Europ., Hors 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) : 44]

**N° d'agrément :** FR 44.014.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 548

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Céleri, Oeuf

**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 :** 16023130 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids  $\geq$  25%, mais  $<$  57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ve

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
P/L	1.08 ( $\geq$ 1)		

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - Durée de conservation à 0/+3°C après sortie du congélateur : 24h

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, 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. | Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. 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							
934	224	12	2.8	15	1.9	1.8	13	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.08

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 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
Sachet	5	0	1	Colis			
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.3	1	Colis		400x300x138	3061432117220
Palette	520	576	104	Colis	104	1200x800x1950	