



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 saumurée, garnie d'une tranche de jambon de dinde reconstitué cuit, et 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 cuit, fromage fondu, enrobée d'une panure. Carton de 38 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 saumurée (55%) : viande de dinde (20,8%), viande de poulet (20,2%), eau, dextrose, maltodextrine, sel, fibre de bambou et de blé, arôme naturel, extrait d'épices. Enrobage (25%) : chapelure de blé (farine de BLE, sel), eau, farine de BLE, sel. Fromage fondu (10%) : FROMAGES, eau, BEURRE, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM, sels de fonte : citrate de sodium, gélifiant : carraghénanes. Jambon cuit de dinde (10%) : viande de dinde (8%), eau, protéines de SOJA, sel, dextrose, arôme naturel, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Huile de friture : huile de colza. Viande de dinde origine France, viande de poulet origine France.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France
poulet	France
huile de colza	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) : 76]

N° d'agrément : FR 76.278.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	125 (+/-8g)	P/L	1 (>1)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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							
826	198	11	2.6	12	2	1.4	12	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.09

Type de matières grasses : Colza

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	45	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.132	0	0.03	Colis			
Palette	540	571.536	108	Colis	108	1200x800x1850	
Colis	5	5.292	1	Colis		380x253x124	3061432117206