



Escalope de dinde plein-filet à la viennoise cuite 160 g env.

Référence : 99 613

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Filet de dinde, enrobé de panure. Carton de 29 pièces mini., soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Escalope de dinde 73%, panée 27%, cuite, surgelée
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Préfrit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16023111
Stampille sanitaire	FR 44.014.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Atouts

- Filet de dinde non traité en salaison et non reconstitué
- Produit déjà cuit ne nécessitant qu'une simple remise en température



Composition

Liste des ingrédients	Escalope de dinde 73%, chapelure (farine de BLE, levure, sel), huiles végétales de tournesol et de colza, farine de BLE, gluten de BLE, sel.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Gluten , Traces de lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 140/150 °C.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer rapidement après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
215	905	8	1,1	14,3	0,6	0,9	21,1	0,6
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,64	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	73	Plat > ou = 70% MPA et P/L > 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	160	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	HPD sur matière première carnée < 77% PCL sur matière première carnée > 20% SST sur matière première carnée < 1,5%
Critères bactériologiques	Flore Totale : < 300 000 g/g sur produit frais Coliformes 30° : < 1000 g/g sur produit frais Listeria : Absence dans 25g/ <10 g/g



PassionFroid
groupe pomona

Escalope de dinde plein-filet à la viennoise cuite 160 g env.

Référence : 99 613

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 155	3435660737459
Couche		8	Colis		
Palette		88	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.