



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 17/02/2022



Cordon bleu de poulet au comté AOP VF 150 g

Marque : MAITRE COQ

Référence : 222 312



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Viande origine France. Escalope de poulet reconstituée traitée en salaison, bacon de dinde fumé, comté AOP, panure. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Escalope de poulet reconstituée traitée en salaison , garnie au ComtéAOP et au bacon de dinde cuit fumé, panée, frite, cuite et surgelée.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Préfrit , Traité en salaison
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16023219
Estampille sanitaire	FR 85.233.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients Filets de poulet reconstitués traités en salaison 60% (filets de poulet 52% (origine : france), eau, sel), panure (chapelure (farine de BLE, levure, sel), farine de BLE, sel), bacon de dinde cuit fumé 10% (viande de dinde 9,3%, eau, sel, arômes naturels, sirop de glucose, dextrose, conservateur : nitrite de sodium), comté.a.o.p*10%(LAIT). frit à l'huile de tournesol. *a.o.p : appellation d'origine protégée. Fabriqué dans un atelier qui utilise : SOJA, CELERI, MOUTARDE, OEUF

Absence de composants spécifiques Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Lait , Gluten , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de céleri , Traces de moutarde

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 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.

Mise en oeuvre 2 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.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 72 heures 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							
206	863	10	3,2	10	0,01	0,01	19	1,2

Autres valeurs nutritionnelles (en mg)

Rapport P/L	1,9	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	61	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	150	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria monocytogènes : m = abs /25g ufc/g ; M = 100/g ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Cordon bleu de poulet au comté AOP VF 150 g

Référence : 222 312

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,2	Colis		
Sachet	2,5	0,5	Colis		3230890006234
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 160	93230890006879
Couche	40	8	Colis		
Palette	400	80	Colis	1 200 x 800 x 1 750	93230890006886

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