



Escalope de dinde fermière de Loué Label Rouge IGP VF 110/130 g

Référence : 247 363



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Sans peau. Sachet de 10 pièces, soit 1,2 kg.
Dénomination réglementaire :	Escalope de dinde fermière Label Rouge de Loué
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0° À +4°C
Etat	Cru
Durée de vie	11 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	02072610
Stampille sanitaire	FR 72.264.004 CE - FR 41.238.001 CE - FR 71.546.001 CE - FR 71.158.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	100% filet de dinde sans peau
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé



PassionFroid
groupe pomona

Escalope de dinde fermière de Loué Label Rouge IGP VF 110/130 g

Référence : 247 363

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre à poêler, à griller, à rôtir
Liaison différée Oui , Utiliser jusqu'à la DLC

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							
107	456	0,6	0,01	0,5	0,01	0,01	25	0,12
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	41,67	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Volaille > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Sans os sans peau
Critères bactériologiques E. coli : m = <1000 ufc/g
Salmonelle : m = absence ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Sachet		1,2	kg		3266980147778
Colis		6	kg	300 x 400 x 155	93266981147770
Couche	48	48	kg		
Palette		480	kg	1 200 x 800 x 1 700	93266981477716

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