



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cordon bleu de volaille biologique 70gr IQF Vrac 5kg Bodin Pro
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Préparation à base de viande de volaille traitée en salaison 51%, garnie d'une tranche de jambon de dinde cuit standard 11% et d'une tranche de fromage fondu 11%, panée 27%. Issue de l'Agriculture Biologique. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viandes (poulet* 30,6%, dinde*) (Origine : France), eau, chapelure* (farine de BLE*, levure*, sel), jambon de dinde fume cuit standard (viande de dinde* 8,6% (Origine : France), eau, sel, légumes* (jus concentré de blette*, carotte*, poireau*), poivre*, épices et plantes aromatiques*, ferments), EMMENTAL fondu* (EMMENTAL*, CAILLE maigre*, eau, BEURRE*), farine de BLE*, fibre*, amidon de BLE*, sel, fécule*, ail*, poivre*. Huile végétale de tournesol*. Allergènes: LAIT, GLUTEN. Susceptible de contenir des traces d'OEUF et autres céréales contenant du GLUTEN. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Pourcentages exprimés sur l'ensemble de la recette avant friture.
Mode d'élevage des volailles :	Plein air
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non



PassionFroid
groupe pomona

Cordon bleu Bio 70 g

Article : 266739

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Volaille	France

** 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, 85]
N° d'agrément :	FR 44.014.001 CE, FR 85.223.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	548
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Oeuf
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Bio, Volaille Française VF
Bio AB :	Oui
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 :	16023219 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisés

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 30/45 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							
1,014	242	12	2.7	19	0.6	1.1	14	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.17

Type de matières grasses : Tournesol

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 07:57

N° de version : 6.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

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
Colis	5	5.301	1	Colis		399x298x133	3422210452764
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	520	551.304	104	Colis	104	1200x800x1800	