



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 panée cuite de viande de dinde et de poulet traitée en salaison, de jambon de dinde cuit, de fromage fondu, panée, frite, cuite et congelée |
| Descriptif produit : | Surgelé. Préparation à base de viande de dinde et de poulet traitée en salaison 55%. Carton de 5 kg. |
| Conservation : | Congelé, -18°C, Congelé individuellement |
| Etat de préparation : | Congelé |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 kg |
| Liste des ingrédients : | Viande de dinde et de poulet traitée en salaison 55% (viande de dinde* (31%), viande de poulet* (11%), eau, dextrose, acidifiants E326 et E261(ii), sel, épices, arômes, plantes aromatiques), Panure 25% (farine et GLUTEN DE BLE, eau, sel, levure, épices), Jambon de dinde cuit traité en salaison 10% (Viande de dinde* (7,5%), eau, sel, dextrose, sirop de glucose, stabilisants : E452 et E451, protéine de BLE, sel, arômes, gélifiant E407, anti-oxydants : E301 et E316, arôme de fumée, conservateur: E250),FROMAGE fondu 10% (FROMAGE**, eau, amidon modifié, sel de fonte: E341 et E452, protéine de LAIT, sel, arômes naturels, colorant: beta-carotène). Huile végétale de tournesol |
| Viande séparée mécaniquement (VSM) : | non |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|--|-----------------------|
| viande de dinde et de poulet traitée en salaison | France |
| PANURE | Union Europ., Hors UE |
| FROMAGE FONDU | 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) : 22]

N° d'agrément : FR 22.247.001

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

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 : 16023929 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de canard, d'oie et de pintade [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

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------|
| HPD | 79 % (maxi) | P/L | 1 |
| SST | 2.5 % (MAXI) | PCL | 13 (MINI) |
| Calibre | 125 (+/- 10 GR) | | |

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h entre 0 et +3 °

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, 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 | | | | | | | |
| 940 | 225 | 12.2 | 2.74 | 16 | 1.3 | 1.2 | 12.2 | 1.46 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Tournesol

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 | 5.3 | 1 | Colis | | 368x284x140 | 13061432115438 |
| Couche | 40 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Palette | 480 | 0 | 96 | Colis | 96 | 1200x800x250 | |