

Cordon bleu de dinde 125 g


Sélection du Quotidien

Article : 62687



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :

Préparation à base de viande de dinde et de poulet saumurée, garnied'une tranche de jambon de dinde reconstitué cuit, et de fromage fondu,panée, frite, cuite et surgelée
- Descriptif produit :

Surgelé IQF. Cuit. Sans porc. Viande origine France. Préparation à base de viande de dinde et de poulet, jambon de dinde cuit, fromage fondu, enrobée d'une panure. Carton de 38 pièces mini., soit 5 kg.
- Conservation :

Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :

Cuit
- Conditionnement :

Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :

Préparation à base de viande de dinde et de poulet saumurée (55%) : viande de dinde (20,8%), viande de poulet (20,2%), eau, dextrose, maltodextrine, sel, fibre de bambou, arôme naturel, extrait d'épices. Enrobage (25%) : chapelure de blé (farine de BLE, sel), eau, farine de BLE, sel. Fromage fondu (10%) : FROMAGES, eau, BEURRE, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM, sels de fonte : citrate de sodium, gélifiant : carraghénanes. Jambon cuit de dinde (10%) : viande de dinde (8%), eau, protéines de SOJA, sel, dextrose, arôme naturel, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Huile de friture : huile de tournesol. Viande de dinde origine France, viande de poulet origine France.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde et poulet	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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

Cordon bleu de dinde 125 g Sélection du Quotidien

Article : 62687

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) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.278.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16023180 - Préparations et conserves de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids < 57 % (poids des os exclus) de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ven

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 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							
826	198	11	2.6	12	2	1.4	12	1.4

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	1.09
Type de matières grasses :	Soja, Tournesol
Catégorie GEMRCN :	12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :	Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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
Sachet	5	0	1	Colis			
Couche	45	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.13	0	0.03	Colis			
Palette	540	0	108	Colis	108	1200x800x1850	
Colis	5	5.29	1	Colis		380x253x142	3061432117206