77512 / 1695792

Cordon bleu de dindonneau cuit VF

Description :

Tranche reconstituée de viande de volaille traitée en salaison, garnie d'une tranche de jambon de dinde cuit standard au goût fumé et de fromage fondu : le tout pâné, frit, cuit et surgelé. Le produit est façonné à à la main pour garantir une belle fermeture.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Davigel

Calibre : 100 g env.
Conditionnement – calibre : CT 5 KG 95/105 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Placer les cordons bleus (surgelés) dans un four préchauffé à 180°C et laisser réchauffer pendant 20 min.

LES PLUS PRODUITS :

Flash fritage pour un produit avec moins de matière grasse, volaille francaise

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
13.3	16.8	2.4	= 1	9.6	2.1	= 1.54	= 606.3	= 0	209	875

Rapport P/L : 1.39

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi **Classification** : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Dénomination légale de vente : Produit pané cuit surgelé, à base de viande de volailles (dont dinde) traitée en salaison, jambon de dinde cuit standard au goût fumé et fromage fondu

INGREDIENTS :

Viande de volailles traitée en salaison 53,4% [viande de dinde (origine : France) 45,5%, viande de poulet (origine : France) 32,5%, eau, sel, protéines de blé, dextrose, fibre de blé, arômes naturels (dont blé, orge, soja), sucre], Panure 26,2% [chapelure (farine de blé, levure, sel, épices), eau, farine de blé, gluten de blé, amidon de blé, sel, pomme de terre déshydratée], Jambon de dinde cuit standard au goût fumé 10,2% [viande de dinde (origine : France) 85%, eau, protéines de blé, dextrose, sel, arôme de fumée, gélifiant : algues Euchema transformées, stabilisant : triphosphates, arôme naturel (dont blé et orge), sucre, conservateur : nitrite de sodium], Fromage fondu 10,2% (fromages, eau, amidons modifiés, lait en poudre, lactosérum (lait), sels de fonte : E339 et E452, sel, gélifiant : carraghénanes, arôme naturel), Huile de tournesol.Peut contenir des traces d'oeuf, céleri, fruits à coque, moutarde, sésame.

Provenance matière première carnée : France
Mat. Première principale (origine) : France

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 08.12.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

Cordon bleu de dindonneau cuit VF

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3220440057922

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 28.900 x l 39.900 x h 12.300
Longueur Palette en cm : 120.000
Largeur Palette en cm : 80.000
Hauteur Palette en cm : 174.900

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 56.151.001 CE
Code douanier : 16023180

Recette sans porc