

# Véritable escalope de dinde à la Viennoise panée cuite

Code Produit : 12036097

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Escalope de dinde (72%), coupée dans le blanc (filet) de dinde et enrobée d'une chapelure traditionnelle (28%). Surgelé IQF pour une utilisation pièce à pièce.

### Mode de conservation

DLUO / DDM : 18 mois

Température de stockage : -18°C



Code article : 12036097 - EAN : 3220440056765

Ag. sanitaire et/ou code emb. : FR 56.151.001 CE

Dénomination de vente : (Escalope de dinde saumurée, panée et cuite)

Code douanier : 16023119

### Unité De Base Carton

Calibre : Pc de 120 g ± 20 g

Poids portion indicatif : 120 g

Nb pièce / UDB : 40 mini

Poids net UDB : 5 kg

Poids brut UDB : 5,280 kg

### Conditionnement

Conditionnement à poids variable : Non

Unité mini. de commande : Ct

Carton : 5 kg (40 pc mini)

Poids net carton : 5 kg

Poids brut carton : 5,280 kg

### Origine

France

### Informations produit

Degré de préparation : Cuit

### Mode de restitution :

Dans un four préchauffé à 180°C, laisser réchauffer les escalopes encore surgelées pendant 15 minutes.

## COMPOSITION

### Liste des ingrédients :

**Escalope de dinde saumurée 72%** : escalope de dinde 80%, eau, dextrose, protéines de blé, gélifiant : algues Eucheuma transformées, fibre de blé, sel, arôme naturel (dont gluten).

**Enrobage 28%** : chapelure (farine de blé, levure, sel), eau, pomme de terre déshydratée, farine de blé, huile de tournesol, amidon de blé, sel.

Présence éventuelle de lait, oeuf, céleri, soja, fruits à coques, moutarde, poisson, crustacés.

# Véritable escalope de dinde à la Viennoise panée cuite

Code Produit : 12036097

## Allergènes\* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

\* Définition légale des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

	Allergènes contenus dans la recette :	Possibilité de présence involontaire :
Céréales glutineuses :	X	
Crustacés :		X
Oeufs / Ovoproduits :		X
Poissons :		X
Arachide / dérivés d'arachide :		
Soja / Dérivés de soja :		X
Produits laitiers / Lactose :		X
Fruits à coques :		X
Céleri :		X
Moutarde :		X
Sésame :		
Sulfites (E220 à E228) :		
Lupin :		
Mollusques :		

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

## NUTRITION

### Limité par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN :**  
Préparation < 70% MPA

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN :**  
3/20 maximum

**Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.**

### Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 120
<b>Energie kCal</b>	209	251
<b>Energie kJ</b>	877	1052
<b>Matière grasses (g)</b>	9.2	11.0
dont acides gras saturés (g)	1.1	1.3
<b>Glucides (g)</b>	14.9	17.9
dont sucres (g)	1.4	1.7
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1.7	2.0
<b>Protéines (g)</b>	15.9	19.1
<b>Sel (g)</b>	0.74	0.89
<b>Calcium (g)</b>		

### Spécification nutrition :

Rapport P/L	1,7
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	300
AG Trans (g/100g de lipides)	ND

# Véritable escalope de dinde à la Viennoise panée cuite

Code Produit : 12036097

## PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Nb de cartons par couche : 8

Nb de couches par palette : 13

Nb de cartons par palette : 104

Poids net palette : 520 kg

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

<b>Primaire</b> Sac - Sachet	<b>Qté</b> 1	<b>Carac. Tech.</b> Sac MDPE Vrac Bleu 12µm 410+(160x2)480mm
---------------------------------	-----------------	---

<b>Secondaire</b> Caisse	<b>Qté</b> 1	<b>Carac. Tech.</b> Caisse Ondulé B Blanc 387x283x120mm
-----------------------------	-----------------	--

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

**Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.**