71271 / 12991622

Cordon bleu de dinde cuit VF

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Calibre : 80 g
Conditionnement – calibre : CT 5 KG 80 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 :

Directement sans décongélation dans un four mixte poly-cuiseur, préchauffer 150°/170°C chaleur et vapeur, dans un bac perfo, ou plaque chaude quelques minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Bon rapoort qualité/prix.
Format adapté à la cible clientèle enfants.
Coût portion maîtrisé.
Teneur en sel contrôlée.

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
11	17	1.8	= 1.3	12	3.3	= 1.4	= 560	= -	221	924

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 : Viande de dinde traitée en salaison, garnie au jambon de dinde cuit et au fromage fondu, panée, cuite et surgelée

INGREDIENTS :

Viande de dinde traitée en salaison 53% : viande de dinde 27% (origine : France), eau, peau de poulet, protéines de SOJA amidon transformé de tapioca, sirop de glucose, sel, arôme naturel.Panure 27% : chapelure (farine de BLE, sel, levure, épices), farine de BLE, sel.Jambon de dinde cuit standard 10% : viande de dinde 7.3% (origine : France), eau, sirop de glucose, protéines de SOJA, sel, arômes naturels, stabilisants : E451 - E452, gélifiant : E407a, conservateurs : E250-E316.Fromage fondu 10% : FROMAGES, eau, amidons modifiés, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, lactoserum (LAIT), sels de de fonte : E330-E331-E452, gélifiant : E407.Huile de tournesol. Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, céleri, moutarde.

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 dinde 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

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Conforme aux codes des usages des bonnes pratiques des produits à base de volaille

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
X	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :
Aspect/Couleur : aspect doré, panure croustillante.
Goût : viande, jambon fumé et fromage.
Texture : viande blanche ferme et non humide, fromage filant et non coulant.
Odeur : panure frite.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3230890040818

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 38 x l 29 x h 15
Longueur Palette en cm : 120.000
Largeur Palette en cm : 80.000
Hauteur Palette en cm :
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 12.000

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 85.233.001 CE
Nom du fournisseur : 102521 ARRIVE SURGELES
Code douanier : 16023119