

N°3 : CORDON BLEU DE DINDE 80G VRAC IQF 5KG

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



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

Estampille sanitaire: FR 85.233.001 CE

Conservation: A conserver à -18°C

Origine: FRANCE

DDM: 18 Mois (12 Mois garantis à expédition)

INGREDIENTS : Viande de dinde traitée en salaison 53% (viande de dinde 31% (origine : France), eau, 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 : triphosphates - polyphosphates, gélifiant : algues Euchema, conservateurs : nitrite de sodium - érythorbate de sodium), fromage fondu 10% (FROMAGES, eau, amidons transformés, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, lactosérum (LAIT), sels de fonte : acide citrique-citrate de sodium-polyphosphates, gélifiant : gomme Tara), huile de tournesol.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, céleri, moutarde.

Valeurs Nutritionnelles moyennes (g/100g):

Energie	kJ	912
	kcal	218
Matières Grasses		11
Dont acides gras saturés		1,9
Glucides		17
Dont sucres		1,3
Fibres alimentaires		1,5
Protéines		12
Sel		1,6
P/L		1,09

Recommandations GEMRCN :

	Grammages de service	Fréquences de service
Maternelle	50g	3/20 maxi
Elementaire	70g	3/20 maxi
Adolescent	100g	3/20 maxi
Adulte	120g	4/20 maxi

Critères microbiologiques conforme au Règlement UE 2073/2005 modifié, et aux recommandations FIA.

MODE DE PRÉPARATION

Four Préchauffer votre four à 180°C. Déposez les cordons bleus de dinde dans un plat sans ajout de matière grasse et faites cuire 22 à 25 minutes.

DIVERS : Absence d'OGM ou dérivés d'OGM au sens des règlements UE 1829 et 1830/2003 Produit et ingrédients non traités par ionisation

Informations valides le jour de l'impression et non contractuelles dans le temps

Date d'édition 27/08/2020
Date de mise à jour 25/07/2020



CORDON BLEU DE DINDE 80G VRAC IQF 5KG

Libellé facturation : CORDON BLEU DE DINDE RHD 80G IQF VRAC 5K SURGELE

EAN 13: **3230890002472**
 EAN 7 Prix: **0000000**
 EAN 7 Poids: **00000000**
 Code douanier: **16023119**

Unité de Facturation: **KG**
 Poids unité de vente: **5 KG**
 Poids pièce indicatif : **+/- 0.080kg**

DDM: 18 Mois (12 Mois garantis à expédition)

Présentation : Colis de 5kg.58 pièces minimum par colis.

UVC				
Longueur (en mm)	Largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Volume UVC (en dm3)	Tare UVC (en kg)
400	300	140	16,8	0

Informations logistiques

Colisage	Nb d'UVC par colis	0
	Longueur (en mm)	400
	Largeur (en mm)	300
	Hauteur (en mm)	140
	Volume du colis (en dm3)	16,8
	Poids net colis (en kg)	5
	Poids brut du colis (en kg)	5.34
	DUN 14 (GTIN)	93230890002185
Type de colisage	CAIS US 400X300X140 RENF	

Palettisation	Nb colis par couche	8
	Nb couche par palette	12
	Nb colis par palette	96
	Nb uvc par palette	0
	Hauteur de la palette (en m)	1.830
	Volume de la palette (en dm3)	1612.8
	Poids net de la palette (en kg)	480.00
	Poids brut de la palette (en kg)	512.64
DUN14 palette	93230899688717	

Informations valides le jour de l'impression et non contractuelles dans le temps

Date d'édition 27/08/2020
Date de mise à jour 25/07/2020