



PassionFroid

sv.1.14

# Cordon bleu de dinde 125 g Sélection du Quotidien

Article : 62687

Nutriscore\_C



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) :

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation à base de viande de dinde et de poulet saumurée, garnie d'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 et de blé, 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 colza. Viande de dinde origine France, viande de poulet origine France.

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**)          |
|------------------------------------|-----------------------|
| dinde                              | France                |
| poulet                             | France                |
| huile de colza                     | Union Europ., Hors UE |

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
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  
**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, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**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

| Paramètre physique-chimique | Valeur      | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|--------|
| Calibre                     | 125 (+/-8g) | P/L                         | 1 (>1) |

## 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. | Sans décongélation, défaire du flowpack déposer le produit dans le bac gastro avec couvercle, stockage en chambre froide 0+3°C à J+1+2+3. Régénération de 0/125°C température stabilisée en 45 minutes maximum, méthode HACCP. | Produit compatible en charriot de remise en température.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(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 : Colza

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<br>(kg) | Poids brut<br>(kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité<br>de Base | Nb de<br>colis par<br>unité | Dimensions<br>en mm (PxIxH) | EAN/GTIN      |
|----------------|-------------------|--------------------|----------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------|
| Sachet         | 5                 | 0                  | 1        | Colis                     |                             |                             |               |
| Couche         | 45                | 0                  | 9        | Colis                     | 9                           |                             |               |
| Pièce unitaire | 0.132             | 0                  | 0.03     | Colis                     |                             |                             |               |
| Palette        | 540               | 571.536            | 108      | Colis                     | 108                         | 1200x800x1850               |               |
| Colis          | 5                 | 5.292              | 1        | Colis                     |                             | 380x253x124                 | 3061432117206 |