



## FICHE TECHNIQUE

**ID CORDONS BLEUS FRAIS 800G**  
1CB300000

Réf : QUAL-FT 1CB300000

Date création : 29/06/21

Indice de révision : 00

### DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Préparation à base de viande de dinde traitée en salaison aromatisée 55%, garnie au jambon de dinde goût fumé et au fromage fondu, enrobée de panure frite 25% et cuite.

**HALAL**

Certifié

ARGML

Sites de fabrication  
*Certifiés IFS ou BRC*

**DUC France**  
FR 29.236.010 CE

<b>GTIN produit</b>	3 512 690 005 229
<b>GTIN colis</b>	1 351 269 000 522 6
<b>Code nomenclature</b>	1602 31 19

<b>Poids net article</b>	800,00 g
<b>Poids brut article</b>	842,00 g
<b>Conditionnement</b>	Barquette sous atmosphère protectrice

Conditions de conservation	DLC/DLUO (usine)	Mode d'emploi
A conserver entre 0 et 4°C	30 jours	Placer les cordons bleus dans une poêle anti-adhésive bien chaude. Sans ajout de matière grasse, saisir chaque face puis laisser cuire à feu doux 12 min Au four : préchauffer votre four à 210°C (Th7). Introduire les cordons bleus sans ajouter de matière grasse et laisser cuire environ 14 min

### INGREDIENTS

Ingrédients : Viande de dinde 42%, eau, farine de BLE, FROMAGE fondu 10% (FROMAGES, eau, amidons modifiés, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, lactosérum, sels de fonte : E330-E331-E452, gélifiant : E407), sel, fibres végétales, dextrose, levure, protéines de BLE, épices, arômes et arôme de fumée, sirop de glucose, stabilisants : E451-E450, conservateurs : E200-E202-E250, antioxydant : E316, huile végétale de tournesol.

### Allergènes majeurs (annexe II règlement INCO n°1169/2011)

Présence de céréales contenant du gluten et lait (lactose)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
<i>Critères de sécurité réglementaires (règlement CE 2073/2005)</i>	
Listeria monocytogenes	
Absence / 25g (tolérance : < 100 ufc /g)	

VALEURS NUTRITIONNELLES			VALEURS ENERGETIQUES	
moyennes pour 100G			moyennes pour 100G	
matières grasses (g)	glucides (g)	protéines (g)	kcal	kJ
11,4	15,5	11,4	214	894
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)		
2,8	1,6	1,8		

CONDITIONNEMENT COLIS			PALETTISATION				
			Palette bois 80 X 120				
nombre d'ucv /colis	poids net /colis	poids brut /colis	colis /couche	couches /palette	Colis /palette	poids net / palette	poids brut / palette
4	3,20 kg	3,368 kg	4	15	60	192,00 kg	227,08 kg