



FICHE TECHNIQUE

ID CORDON BLEU CONGELE 400G 1CB100000

Réf : QUAL-FT 1CB100000

Date création : 20/07/20

Date révision : 01/10/25

Indice de révision : 03

DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Préparation de viande de dinde halal, formée, garnie de jambon de dinde et de fromage halal, panée, cuite, frite et surgelée

HALAL

Certifié
ARGML

Sites de fabrication
certifiés **IFS** ou **BRC**

AVES Pologne
PL 10190601 WE

GTIN produit	3 512 690 000 217
GTIN colis	1 351 269 000 021 4
Code nomenclature	1602 32 30

Poids net article	400,00 g
Poids brut article	411,00 g
Conditionnement	Carton avec sachet

Conditions de conservation	DLC/DLUO (usine)	Mode d'emploi
Au congélateur à -18°C NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE	540 jours	Sans décongélation préalable. Préchauffer le four à 200°C et enfourner pour 15 à 20 min, ou faire revenir 15-20 min à la poêle à feu doux avec 1 cuillère à soupe de matière grasse en retournant les cordons bleus de temps en temps

INGREDIENTS

Ingrédients : Préparation de viande de dinde halal 53%* (origine : Pologne) (viande de dinde halal 36%*, eau, peau de dinde halal, fibre de pois, fécule de pomme de terre, sel, extraits de levures, arôme de poivre), panure 26%* (farine de BLE, eau, sel, huile de colza, extrait de levure, curcuma, paprika, poivre, fécule de pomme de terre), jambon de dinde halal 10%* (cuisse de dinde halal 7%* (origine : Pologne), eau, sirop de glucose, sel, protéines de SOJA, stabilisants : E450 - E451, antioxydant E316, arômes naturels, conservateur E250), FROMAGE fondu halal 10%* (FROMAGE (lait et produits laitiers, oeuf), amidons modifiés, LACTOSERUM (lait et produits laitiers), sel de fonte E339, gélifiant E407, sel, colorant E160a). *pourcentages exprimés sur le poids total du produit.

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

Présence de blé, soja, lait et produit laitiers, œuf. Traces éventuelles de céleri et moutarde.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critères de sécurité réglementaires (règlement CE 2073/2005)

Listeria monocytogenes

Absence / 25g (tolérance : < 100 ufc /g)

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100G			VALEURS ENERGETIQUES moyennes pour 100G	
matières grasses (g)	glucides (g)	protéines (g)	kcal	kJ
12	11	10		
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)		
3	1,1	1,6	197	821

CONDITIONNEMENT COLIS			PALETTISATION Palette bois 80 X 120				
nombre d'uvc /colis	poids net /colis	poids brut /colis	colis /couche	couches /palette	Colis /palette	poids net / palette	poids brut / palette
10	4,00 kg	4,11 kg	8	11	88	352,00 kg	386,68 kg