

PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Description cordons bleus de dinde
du produit :
Ingrédients :

Preparation a base de viande de volaille traitee en salaison 55%, garnie d'une tranche de jambon de dinde au gout fume 10% et d' une tranche de FROMAGE fondu 10%, panee 25%, frite et cuite. Ingrédients : viande de dinde 30,6% , eau, chapelure (farine de BLE, levure, sel, epices (paprika et curcuma)), jambon de dinde cuit (viande de dinde 8%, eau, dextrose, sel, proteines de pois, aromes (LAIT), arome de fumee, antioxydant : E316, conservateur : E250), FROMAGE fondu (FROMAGE, eau, amidons modifies, LACTOSERUM, sels emulsifiants : E339-E452, gelifiant: E417, sel, arome naturel), huiles vegetales de tournesol et de colza, peau de volaille, farine de BLE, gluten de BLE, dextrose, sirop de glucose, sel, fibre de ble, aromes (LAIT), aromes de fumee, graisse de poulet, conservateur : E250, antioxydant : E316.

Contient des allergènes à base de :

Céréales contenant du gluten, Lait

Trace d'allergènes à base de :

Non concerné



Origine viande : FRANCE

Température de conservation : de 0 à 4 °C

Calibre : 1.25 / 1.25

Etat : FRAIS

DLC commerciale : 16 jours

Produit non concerné par les obligations d'étiquetage OGM des règlements 1829 et 1830/2003/CE
Produit non ionisé.
Produit conforme au Règlement CE 2073/ 2005, à la Note de Service de la DGAL sur Listeria du 5 janvier 2006 et aux critères indicateurs d'hygiène FIA.

 Valeurs nutritionnelles
 (pour 100 g de produit fini)

Energie (kJ/kcal)	947/ 227
Matières grasses (g)	13
Dont acides gras saturés (g)	
Glucides (g)	18
Dont sucres (g)	
Protéines (g)	11
Sel (g)	

CONDITIONNEMENT

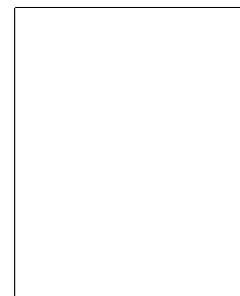
PCB : 4

GENCOD : 3435660139468

 Variable

 Fixe

	UVC
Poids nominal (g)	1250
TU1 (g)	1231
TU2 (g)	1213
Dimensions (mm)	280 x 200 x 75



	UVC (g)	Colis (kg)	Palette (kg)
Poids Net	1250	5,00	440
Poids Brut	1302	5,47	503

Colis / Couche	Colis / Palette	Couche / Palette	UVC / Palette	Dimensions (h * l * L) (mm)
8	88	11	352	1926 * 800 * 1200

Nom du conditionnement : BQ NR 280X200X75 52G

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Conseils de préparation :

Sites aptes à produire	Estampille sanitaire
LE BIGNON GD	FR 44.014.001 CE

Commentaire :