

**Description :**

Plein filet de dinde, chapelure, cuit et surgelé individuellement.



Marque :

**Calibre :** 120 g (+/-20 g)**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (40 pc mini.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 540**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 72h entre 0°C et 4°C**Etat du produit :** Cuit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Dans un four préchauffé à 180°C, laisser réchauffer les escalopes encore surgelées pendant 15 min. En utilisation liaison froide : A décongeler à 0°C - 4°C dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène pendant 72h maximum, puis réchauffer en barquette en cellule ou chariot jusqu'à 65°C à coeur.

**LES PLUS PRODUITS :**

Plein filet issu de dinde française.

Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée.

Produit issu de nos ateliers.

Produit cuit.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
<b>Energie</b>	877 Kj / 209 Kcal	1052 Kj / 251 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	15.9	19.1
<b>Glucides (g)</b>	14.9	17.9
<b>dont Sucres (g)</b>	1.4	1.7
<b>Matières grasses (g)</b>	9.2	11.0
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	1.1	1.3
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1.7	2.0
<b>Sel (g)</b>	0.74	0.9
<b>Sodium (mg)</b>	300	360
<b>Calcium (mg)</b>		

Rapport P/L : 1.73

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)**Fréquence pour 20 repas successifs :** 3/20 maxi**Classification :** Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de dinde	France
Panure (blé)	Union européenne / non Union européenne

\* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56.151.001 CE

Dénomination légale de vente Plein filet de dinde enrobée d'une chapelure, cuit et surgelé individuellement.

## INGREDIENTS :

Escalope de dinde saumurée [escalope de dinde 57,5%, eau, dextrose, protéines de blé, gélifiant : algues Euchema transformées, fibre de blé, sel, arôme naturel (dont blé et orge)], Panure 24,5% [chapelure (farine de blé, levure, sel), eau, pomme de terre déshydratée, farine de blé, amidon de blé, sel], Huile de tournesol.

## ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 16023119

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3220440056765

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 15

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 165

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 10

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.