

CORDON BLEU DE POLLO 125G GRANEL 5K CONG



Descripción : Cordon bleu de pollo congelado.

Denominación legal : Carne de pollo tratada en salazón rellena con jamón de pavo cocido y queso fundido, empanada, cocida y congelada.

Sello sanitario: FR 85.233.001 CE

Origen: Origen UE

Conservación: Conservar a -18°C

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA : 18 Meses (12 Meses garantizados a expedición)

INGREDIENTES : Carne de pollo tratada en salazón 53% : carne de pollo 36% (origen : UE), agua, proteínas de SOYA sirope de glucosa, sal, aroma natural. Empanado 27% : pan rallado (harina de TRIGO, sal, levadura, especias), harina de TRIGO, sal. Jamon de pavo cocido 10%: carne de pavo 7.3% (origen : UE), agua, sirope de glucosa, proteínas de SOYA, sal, conservantes : E250-E316, estabilizantes E451- E452, gelificante E407a, aromas naturales. Queso fundido 10% : QUESOS, agua, almidones modificados, lactosérum (LECHE), proteínas de LECHE, sales emulsionantes : E331 - E339, gelificante : goma tara, sal, aroma natural. Aceite de girasol.

Elaborado en una fábrica que utiliza APIO, MOSTAZA y HUEVO.

Valores nutricionales y energéticos (medios sobre 100 g):

Energía	kJ	916
	Kcal	219
Materia Grasa		13
de las cuales saturadas		3.4
Hidratos de carbono		14
de los cuales azúcares		1.3
Fibra alimentaria		1.2
Proteínas		11
sal		1.27
P/L		0.85

Microbiología : Conforme a la normativa UE 2073/2005 modificada por la ley y las recomendaciones de la FIA.

MODO DE PREPARACIÓN

Sin descongelación previa en bandeja de polipropileno +3.

Horno Sin descongelar previamente. Precalentar el horno a 210°C (th.6). Calentar durante 16 min girando a media cocción.

Sartén Para obtener Cordon Bleu dorados y crujientes : Calentar 18 min a fuego medio, con o sin aceite y voltear a media cocción.

Freidora 180°C sin descongelar previamente 3 min.

VARIOS : Ausencia de OMG (Organismos Modificados Genéticamente) o derivados de OMG según la normativa UE 129 y 1830/2003. Productos e ingredientes no tratados por ionización.

Informaciones válidas en la fecha de edición y no contractuales con el paso del tiempo

Fecha de edición 29/05/2018
Fecha de actualización 28/02/2018



CORDON BLEU DE POLLO 125G GRANEL 5K CONG

Redactado facturación : CORDON BLEU DE POLLO 125G GRANEL 5K CONG

EAN 13: 3230890033124

Unidad facturación: KG

EAN 7 Precio: 0000000

EAN 7 Peso: 00000000

Peso pieza: +/- 0.125kg

Código aduana: 16023219

FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA : 18 Meses (12 Meses garantizados a expedición)**Presentación :** A granel en bolsa polietileno

UVC				
Largo (en mm)	Ancho (en mm)	Alto (en mm)	Volumen (en dm3)	Tara (en kg)
0	0	0	0	0

Acondicionamiento y paletización

Colisage	N° de UV por caja	0	0	0
	Largo por caja (en mm)	400	400	400
	Ancho por caja (en mm)	300	300	300
	Alto por caja (en mm)	140	140	140
	Volumen caja (en dm3)	16,8	16,8	16,8
	Peso neto paquete	5	5	5
	Peso bruto por caja	5.34	5.34	5.34
	Código DUN 14	93230890533122	93230890533122	93230890533122
Tipo de envase	CAIS US 400X300X140 RENF	CAIS US 400X300X140 RENF	CAIS US 400X300X140 RENF	
Palettisation	N° de cajas por Capa	10	10	8
	N° capa por paleta	15	13	12
	N° de cajas por paleta	150	130	96
	N° de UV por paleta	0	0	0
	Alto por paleta (en m)	2.250	1.970	1.830
	Volumen paleta (en dm3)	2520	2184	1612.8
	Peso neto por paleta (en kg)	750.00	650.00	480.00
	Peso bruto por paleta (en kg)	801.00	694.20	512.64
dun 14 paleta	83230890533125	83230890533125	83230890533125	

Informaciones válidas en la fecha de edición y no contractuales con el paso del tiempo

Fecha de edición 29/05/2018
Fecha de actualización 28/02/2018