Sovipor
SOciété des VIandes du PORhoët
FR 56-257-01 CE
FR 22-147-01 CE

FICHE TECHNIQUE

Mise à jour : 30/09/05

CORDON BLEU DE DINDE CUIT
Frais

Caractéristiques générales

Préparation panée présentée sous forme d'un chausson, composée de viande blanche de dinde reconstituée, de jambon de dinde cuit, de fromage fondu et de chapelure. Le produit est frit et cuit à cœur.
Calibre 100 et 125g.

Ingrédients

Tranche de viande blanche de dinde traitée en salaison et reconstituée 55 %
Viande blanche de dinde, eau, sel, dextrose (dont de blé), farine de blé, acidifiant : E325, E262, épices et aromates (dont moutarde et farine de blé), exhausteur de goût : E621, lactose, arômes naturels (dont de céleri et de blé), extraits d'épices.

Enrobage (panure) 25%
Eau, farine et gluten de blé, sel, levure, épices curcuma et paprika, huile végétale de tournesol.

Tranche de jambon de dindonneau cuit 10%
Viande rouge de dinde, eau, amidon, dextrose et farine de blé, protéine de lait, épices et aromates (coriandre, cannelle, paprika), arômes, antioxydants E301, E300, sel, exhausteur de goût E621, acidifiant E330, colorant E120, sel nitrité.

Tranche de fromage fondu 10%
Fromage >75%, eau, poudre de lactosérum, caséinate de sodium, sels de fonte E331, E339, E452, E450, matière grasse laitière (dont soja), texturant : E407, sel.

Conditionnement

Vrac, en sac polyéthylène	carton 5 kg
Caissette operculée sous atmosphère modifiée	carton 4 caissettes de 10 pièces environ

Microbiologie

Flore mésophile / g	300 000
Anaerobies sulfito- réducteurs / g	30
Coliformes totaux / g	1000
Coliformes thermotolérants / g	10
Staphylocoques coagulase positive / g	100
Salmonelles / 25g	absence

Conservation

Température à cœur :	comprise entre 0 et + 4°C
DLC :	9 jours en vrac
	12 jours en caissette operculée

Siège social : Route de Ploërmel - 56 490 LA TRINITE PORHOËT
Tel : (0033) 2 97 93 95 19 - Fax : (0033) 2 97 93 96 96
Site : www.sovipor.com