

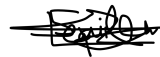


## NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	VIANDES ET PRODUITS À BASE DE VIANDE SURGELÉS				
	Rédaction / validation			Date	Signature
	Rédacteur	Chef produit	Sarah Marcille	18/04/2025	
	Approbateur	Référent qualité	VEC Thierry Lemoine ou Solenn Le Quilleuc	4/05/2025	
	Valideur	Chef DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/04/2025	P/O SCG

### 1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de viandes et produits à base de viande surgelés.

Les spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

### 2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont à la réglementation en vigueur, aux codes des usages, aux codes des interprofessions, aux spécifications du GEM-RCN correspondantes et aux dispositions de la présente notice technique.

### 3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

Les critères analytiques applicables sont ceux de la réglementation en vigueur ainsi que ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

### 4. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

## NOTICE TECHNIQUE

	Critères impératifs	Critères cibles
	Libellé générique	
<b>L1</b>	<b>Brochette d'agneau crue 130 g IQF</b>	/
<b>L2</b>	<b>Carré d'agneau détalonné cru 300-850g</b>	<p>IQF</p> <p>Origine anatomique : Carré d'agneau entier (codes OFIVAL 3250 et 3260). Les pièces sont parées et dégraissées.</p>
<b>L3</b>	<b>Côte d'agneau crue 70 g IQF</b>	<p>Produit issu du carré d'agneau entier (codes OFIVAL 3250 et 3260). Issue de muscles frais réfrigérés. Les pièces sont parées et dégraissées avant tranchage, en proportions anatomiques. Tranchage effectué mécaniquement après raidissage, de telle façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces. Les pièces ne doivent pas subir un traitement de saumurage ou d'hydratation. L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm. Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes.</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 15 %</p>
<b>L4</b>	<b>Souris d'agneau arrière cru 300-500 g IQF</b>	/
<b>L5</b>	<b>Gigot d'agneau désossé cru sous filet sous vide 1-2,5 kg IQF</b>	<p>Produit issu du gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau. Issue de muscles frais réfrigérés. La pièce est entièrement désossée (fémur coulé, selle désossée), parée (graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées), sans jarret, sans rotule, sans bavette, souris rentrée. Toutes pièces au calibre. Epaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point.</p>
<b>L6</b>	<b>Gigot d'agneau cru tranché 160 g IQF</b>	<p>Produit issu du gigot entier (code OFIVAL 3130) d'agneau. Issue de muscles frais réfrigérés. La pièce est en partie désossée (selle désossée), parée (graisse de couverture en excès et noix de graisse retirées), sans jarret, sans rotule, sans bavette, souris rentrée, puis tranchée. Toutes pièces au calibre. Epaisseur de gras de couverture inférieure à 5 mm en tout point.</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 10 %</p>
<b>L7</b>	<b>Sauté d'agneau épaule sans os cru 60 g IQF</b>	<p>Morceaux découpés dans l'épaule (code OFIVAL 3330) et le collier (code OFIVAL 3340) d'agneau pour au moins 75%. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson (à sauter). Les unités sont parées, désossées et dégraissées avant tranchage.</p> <p>Les morceaux présentent peu de gras apparent et sont tranchés avant surgélation.</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 10 g</p>
<b>L8</b>	<b>Boulette d'agneau crue 30-40 g IQF</b>	<p>IQF</p> <p>Préparation de viande hachée d'agneau surgelée crue (70% minimum) 15% MG ; rapport C/P &lt; 15%</p> <p>Protéines végétales aromates et arômes naturels (inférieur à 30%)</p>

## NOTICE TECHNIQUE

		Colis < 6 kg
<b>L9</b>	<b>Bavette flanchet crue 100-150 g</b>	IQF
<b>L10</b>	<b>Bavette d'ailon crue 140g</b>	<p>IQF</p> <p>Biftecks découpés dans la bavette d'ailon (code OFIVAL 1250) issue d'un muscle élaboré d'un poids minimum de 0,8 kg, affranchie de l'extrémité épaisse.</p> <p>Tranches de muscles d'épaisseur uniforme, parés, épluchés, dénervés.</p> <p>Biftecks ouverts (dits "portefeuilles") représentant moins de 10% de la livraison totale.</p> <p>Tolérance à la découpe de + /- 10%</p>
<b>L11</b>	<b>Bavette d'ailon entière PAD sous-vide 0,8-2,5 kg</b>	Code OFIVAL 1250, élaborée et affranchie de l'extrémité épaisse
<b>L12</b>	<b>Sauté de bœuf maigre non gélatineux sans os pour bourguignon cru 60 g IQF</b>	<p>Morceaux de bourguignon découpés dans les muscles suivants : collier (code OFIVAL 1325-1326), basse côte (code OFIVAL 1322), macreuse à braiser (code OFIVAL 1315 sans jumeau nerveux) pour au moins 75%.</p> <p>Les 25% de morceaux à bourguignon ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.</p> <p>Morceaux coupés de façon régulière.</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 10 g.</p>
<b>L13</b>	<b>Brochette d'onglet de bœuf crue 180-200 g</b>	<p>IQF</p> <p>Viande de bœuf (code OFIVAL 1253), sans nerfs ni tendons, découpée en cubes et montée sur un bâtonnet en bois. Les brochettes sont composées de 5 morceaux de viande par bâtonnet minimum.</p>
<b>L14</b>	<b>Côte de bœuf maturée crue sous-vide 400-500 g</b>	<p>Côte (code OFIVAL 1230) issue des 5 côtes dévertébrées du milieu du train de côtes, sans dessus de côtes, sans nerf cervical, parée, calibrée, sans sciure d'os. La longueur du manche doit être proportionnelle à la noix et dans tous les cas inférieurs à 6 cm</p> <p>Les pièces ont une épaisseur minimale de 2 cm, ont un poids uniforme avec une variation maximale de +/-10 % par rapport au poids de la portion.</p>
<b>L15</b>	<b>Entrecôte de bœuf crue sous-vide 160 g</b>	<p>Entrecôte (code OFIVAL 1232) issue du milieu de train de côtes à 5 côtes sans dessus de côte d'un poids minimum de 2,6 kg, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.</p> <p>Pièces tranchées avec une épaisseur régulière.</p> <p>Tolérance à la découpe +/- 10 %</p>
<b>L16</b>	<b>Emincé de bœuf cru 15-30 g IQF</b>	<p>IQF</p> <p>Sachet de 1 à 5 kg</p> <p>Viande de bovin, non traitée en salaison, issue des muscles PAD suivants : milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212), tende de tranche (code OFIVAL 1111), rond de tranche (code OFIVAL 1121) et dessus de palette (code OFIVAL 1314), sans nerfs ni tendons, ni débris de cartilages. En lamelles, d'un poids de 15 à 30 g (+/-5g)</p>

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L17</b>	<b>Filet de bœuf sans chaîne semi-paré cru sous-vide 1,5-2,2 kg</b>	IQF Filet de bœuf (code OFIVAL 1220), semi-paré, épluché, sans chaîne.
<b>L18</b>	<b>Faux-filet de bœuf paré et tranché cru 150-200 g IQF</b>	Produit issu du faux filet (code OFIVAL 1221) d'un poids minimum de 3 kg semi paré, c'est-à-dire dont le nerf dorsal est enlevé sur sa partie épaisse, l'épaisseur de gras superficiel n'excède pas 5 mm à l'aplomb du milieu de la noix, et la « bretelle » est coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.
<b>L19</b>	<b>Rôti de bœuf rumsteak cru sous-vide 1,5-2,5 kg</b>	Rôti de bœuf non bardé et ficelé, découpé dans le milieu de rumsteck (code OFIVAL 1212) issu d'un rumsteck PAD d'un poids minimum de 2 kg, sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaîne, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur
<b>L20</b>	<b>Tripes de bœuf crues 1 kg</b>	/
<b>L21</b>	<b>Haché de bœuf égrené 15% MG cru 1-2 kg</b>	Viande de bœuf hachée crue, sans sel ajouté (100% viande bovine). - Pourcentage de matières grasses ≤ 15 % - Rapport collagène sur protéines de viande ≤ 15 %
<b>L22</b>	<b>Boulette de bœuf 70 % viande crue 25-35 g</b>	Préparation de viande hachée de bœuf surgelée crue. Pièces de forme sphérique. Composition : 70% minimum de viande hachée de bœuf + protéines végétales (non OGM). Rapport collagène/protide : ≤ 15 %
<b>L23</b>	<b>Steak haché de bœuf cru 15% MG 150 g</b>	Viande de bœuf hachée crue, en portions, sans sel ajouté (100% viande bovine). - Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 % - Rapport collagène sur protéines de viande ≤ 15 %
<b>L24</b>	<b>Steak haché de bœuf cru 15% MG 120 g</b>	
<b>L25</b>	<b>Steak haché de bœuf cru 15% MG 100 g</b>	
<b>L26</b>	<b>Sauté de veau épaule/bas de carré cru 60 g IQF</b>	Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à blanquette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Les pièces sont entièrement désossées (os et cartilages totalement absents), parées et dégraissées. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux ne présentent pas de gras apparent. Tolérance à la découpe de +/- 10 g
<b>L27</b>	<b>Côte de veau crue 150-200 g</b>	Origine anatomique : Carré (code OFIVAL : 2202) à huit côtes et côte filet (code OFIVAL : 2201). Talon scié, sans dessus de côte (coupé à trois doigts). Pièces d'épaisseur et de grosseur uniformes. Tranchage effectué de façon à garantir l'absence de sciure sur les pièces. Les pièces ne doivent pas subir un traitement de saumurage ou d'hydratation Tolérance à la découpe de +/- 15 %

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L28</b>	<b>Escalope de veau crue vrac 100-150 g IQF</b>	Escalope de veau découpée dans les muscles suivants : Noix (code OFIVAL 2110) épluchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ; Noix pâtissière (code OFIVAL 2120) entièrement épluchée, éclatée PAD ; Sous noix entière avec quasi (code OFIVAL 2130) sans gros nerf, épluchée superficiellement et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ; Quasi (code OFIVAL 2140) épluché superficiellement. Les escalopes sont coupées de façon régulière. Les escalopes ouvertes (dites « portefeuilles ») ne sont pas tolérées. Tolérance à la découpe de +/- 10 % par morceau Colis < 6 kg
<b>L29</b>	<b>Osso bucco de veau cru 200 g</b>	IQF Origine anatomique : Jarrets avant et arrière (codes OFIVAL : 2150), talon et crosse sciés, parés, en proportions équivalentes. Morceaux de 2 cm d'épaisseur minimum. Produit exempt de sciure d'os et contenant moins de 25 % d'os. Tolérance à la découpe de +/- 15 %
<b>L30</b>	<b>Rôti de veau épaule/bas de carrée sous-filet sous-vide 2 kg</b>	Rôti de veau non bardé et ficelé, découpé dans les muscles suivants : - Epaule (code OFIVAL : 2300) coupée dans le sens de la largeur, désossée, parée superficiellement, sans bateau et sans boîte à moelle ; - Bas de carré (codes OFIVAL : 2301 et 2302) sans ligament cervical, affranchi côté entame (atlas), paré. Produit non hydraté, non saumuré, présenté en rôti sous filet, non bardé. Pièces de forme régulière cylindrique d'un poids de 2 kg. Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène. Critères qualitatifs : bonne tenue des tranches à la coupe, épaisseur de gras de couverture inférieure à 2 mm en tout point.
<b>L31</b>	<b>Sauté de chèvre sans os cru 30-60 g IQF</b>	Colis < 6 kg
<b>L32</b>	<b>Brochette de porc crue 130 g IQF</b>	/
<b>L33</b>	<b>Côte de porc échine crue 130-160g IQF</b>	Origine anatomique : Echine avec os (code OFIVAL 4220) coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chaînette. La pièce est parée et dégraissée avant tranchage. Pièces d'épaisseur comprise entre 12 et 15 mm. Absence de sciure d'os sur les pièces. L'épaisseur de graisse de couverture n'excède pas 5 mm. Tolérance de +/-15 % par côte
<b>L34</b>	<b>Emincé de porc cru 15-30 g</b>	IQF Produit obtenu à partir de l'échine (code OFIVAL 4220) sans os coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chaînette. La pièce est désossée, parée et dégraissée.

## NOTICE TECHNIQUE

		Absence totale de cartilages. Echine non hydratée, non saumurée, présentée en lanières de 7 à 10 cm et d'un poids de 15 à 30 g (tout morceau situé dans cette fourchette).
<b>L35</b>	<b>Porcelet entier sous-vide 8-10 kg</b>	IQF Carcasse avec la tête (la langue reste dans la tête), la hampe, la panne et les rognons. Conditionné à l'unité en sachet vrac dans un carton fermé hermétiquement.
<b>L36</b>	<b>Rôti de porc échine cru sous-vide 2-3 kg</b>	IQF Sous poche individuelle Produit obtenu à partir de l'échine (code OFIVAL 4220) sans os coupée à la première vertèbre, sans travers ni cartilage d'épaule, plaie de saignée parée, sans chaînette. Echine non hydratée, non saumurée, présentée en rôti sous filet, non bardé.
<b>L37</b>	<b>Rôti de porc filet cuit sous-vide 2-3 kg</b>	IQF Produit présenté individuellement Produit issu du carré et du filet (codes OFIVAL 4230 et 4240), sans la pointe de filet ni le filet mignon. La pièce est désossée, parée et dégraissée.
<b>L38</b>	<b>Filet mignon de porc sans chaînette sous vide 400-800 g</b>	IQF Filet mignon (code OFIVAL 4244), paré. Produit non ficelé, non bardé.
<b>L39</b>	<b>Sauté de porc épaule sans os cru 50-80 g IQF</b>	Produit obtenu à partir de l'épaule sans jarret (code OFIVAL 4302), désossée, dénervée, parée et dégraissée pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson. Non saumuré, non hydraté. Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux présentent peu de gras apparent
<b>L40</b>	<b>Travers de porc crus 500-700 g IQF</b>	Travers de porc coupé à la façon Ribs (partie latérale du thorax région thoracique médiane ; base osseuse : fragments des côtes). paré et dégraissé, mariné saveur au choix du fournisseur.. Origine anatomique : travers de porc entier (Code OFIVAL 4260), issu de la poitrine, découpe sur la partie anatomique avec forte présence de viande, entièrement paré et dégraissé. Colis < 6 kg
<b>L41</b>	<b>Cuisse de lapin déjointée sans patte sans peau crue 170-220 g</b>	Pièces de découpe comprenant l'ensemble du membre postérieur du lapin (fémur, tibia et les masses musculaires attenantes). Les cuisses sont sans portion de dos. Elles sont exemptes de souillures (poils ou autres), d'hématomes et de gelures. Les coupes sont pratiquées sur l'articulation coxo-fémorale et l'articulation tibio-tarsienne (absence de fragment de tarse)
<b>L42</b>	<b>Sauté de lapin sans os cru 60-80 g</b>	/

## NOTICE TECHNIQUE

<b>L43</b>	<b>Cuisse de canard de barbarie déjointée avec peau crue IQF</b>	Cuisse avec peau, avec os, sans portion de dos, sans tarse. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations 300-380 g
<b>L44</b>	<b>Magret de canard cru sous-vide</b>	Magret de canard gras (mâle dont la pointe du sternum est ossifiée) avec peau et graisse sous-cutanée (couvrant les muscles de la poitrine, sans le muscle pectoral profond) paré sans os ni cartilages 300-380 g
<b>L45</b>	<b>Foie gras de canard éveiné 1er choix</b>	450-500 g
<b>L46</b>	<b>Cuisse de coq en morceaux crue</b>	70-100 g
<b>L47</b>	<b>Coquelet PAC</b>	Eviscéré, bridé 450-550 g
<b>L48</b>	<b>Cuisse de poulet déjointée crue IQF</b>	Cuisse entière déjointée non désossée comprenant le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Conforme au CDU du CIDEF. 170-200 g
<b>L49</b>	<b>Poulet entier cuit fumé sous-vide</b>	Poulet présenté sans abats, sans tarses, sans cou. Non hydraté, non saumuré, refroidi à sec. Présenté bridé (membres postérieurs maintenus plaqués contre l'abdomen par un élastique). IQF 1-1,5 kg
<b>L50</b>	<b>Pilon de poulet fumé cuit</b>	Morceau dénervé et non désossé ayant pour support osseux le tibia et le péroné détachés par section à hauteur des deux articulations avec peau attenante Conforme au CDU du CIDEF. 70-100 g
<b>L51</b>	<b>Cuisse de poulet fumée cuite IQF</b>	Cuisse entière déjointée non désossée composée du fémur, du tibia, du péroné avec la masse musculaire l'enveloppant. Avec peau Conforme au CDU du CIDEF. 170-200 g
<b>L52</b>	<b>Haut de cuisse de poulet déjointé cru IQF</b>	Morceaux non désossés ayant pour support osseux le fémur détaché par section à la hanche et à l'articulation fémuro-tibiale, avec peau attenante Conforme au CDU du CIDEF 120-180 g
<b>L53</b>	<b>Escalope de poulet crue IQF</b>	Tranche de filet sans peau Conforme au CDU du CIDEF 90-120 g



## NOTICE TECHNIQUE

<b>L54</b>	<b>Escalope de poulet panée cuite IQF</b>	Tranche de filet sans peau enrobée de panure Enrobage 45 % minimum du produit à la mise en œuvre avant traitement thermique et hors huile de friture Conforme au CDU du CIDEF 100-140 g
<b>L55</b>	<b>Filet de poulet cuit rôti sans peau</b>	Constitué de la masse pectorale du poulet, désossée et sans peau Conforme au CDU du CIDEF 90-120 g
<b>L56</b>	<b>Emincé de poulet cru IQF</b>	15-30 g
<b>L57</b>	<b>Pilon de poulet cru IQF</b>	Morceau dénervé et non désossé ayant pour support osseux le tibia et le péroné détachés par section à hauteur des deux articulations avec peau attenante Conforme au CDU du CIDEF. 70-100 g
<b>L58</b>	<b>Wings de poulet cuit rôti IQF</b>	30-60 g
<b>L59</b>	<b>Wings de poulet cuit assaisonné façon tex mex</b>	30-60 g
<b>L60</b>	<b>Nuggets de volaille cuit IQF</b>	Viande de volaille enrobée de panure Enrobage 45 % maximum du produit à la mise en œuvre avant traitement thermique et hors huile de friture Conforme au CDU du CIDEF 20-30 g
<b>L61</b>	<b>Emincé de dinde cru IQF</b>	Produit composé de fines lanières de muscles entiers 15-30 g
<b>L62</b>	<b>Escalope de dinde crue IQF</b>	Tranche de filet sans peau Conforme au CDU du CIDEF. 110-130 g
<b>L63</b>	<b>Osso bucco de dinde cru vrac</b>	Tranche de cuisse de dinde, avec os, avec peau, en tronçon Conforme au CDU du CIDEF. 100-120 g
<b>L64</b>	<b>Rôti de dinde cru sous filet sous vide</b>	Viande de filet (muscles pectoraux), sans peau, assemblée en rôti, non saumurée, non hydratée, cuit Conforme au CDU du CIDEF. 1-2 kg
<b>L65</b>	<b>Brochette de dinde pure viande crue vrac IQF</b>	110-140 g
<b>L66</b>	<b>Sauté de dinde sans os sans peau cru IQF</b>	Viande rouge, issue du désossage du membre postérieur (pilon et haut de cuisse). Morceaux de forme approximativement cubique, coupés de façon régulière, sans peau, désossés entièrement dégraissés et parés (sans tendons). 30-50 g



## NOTICE TECHNIQUE

<b>L67</b>	<b>Paupiette de veau sans ficelle crue</b>	Surgelé IQF Sans porc. Enveloppe issue d'une tranche reconstituée de viande de veau traitée en salaison (70% de viande de veau minimum). Farce : viande de veau (35 % minimum), viande de bœuf ou de volaille, Teneur en matière grasse : < 20 % (mesurée sur le produit entier). Rapport protéines/lipides de l'ensemble de la préparation > 1. - Rapport Collagène/Protéines : < 22% ; nombre d'additifs limité 100-150 g
<b>L68</b>	<b>Rissolette de veau panée crue 100 g</b>	/
<b>L69</b>	<b>Morceaux de viande de veau et de dinde cuits assaisonnés pour kebab 1 kg IQF</b>	/
<b>L70</b>	<b>Palette de porc à la diable cuit 3-5 kg</b>	IQF 5 pièces maximum Caractéristiques techniques générales (§ 1.1) : Palette de porc > 80% sans os traitée en salaison et égouttée, cuite à la diable (sel, moutarde...) sous crépine. Critères qualitatifs : muscles sans os, correctement parés. Critères analytiques : SST ≤ 2,5 % Colis < 6 kg
<b>L71</b>	<b>Cordon bleu dinde cuit 125 g</b>	Produit composé de viande de volaille (dinde de préférence) et/ou de préparations de viande de dinde, entourant une tranche de jambon reconstituée de dinde cuit, éventuellement fumé et/ou aromatisé, et de fromage fondu. Le cordon bleu est pané, frit pour assurer une coloration jaune brun en surface, cuit à cœur et surgelé IQF. Conforme au Code des usages du CIDEF. Tranche de viande de volaille : 50% minimum du poids du produit à la mise en œuvre ; Tranche de jambon de dinde (exclusivement cuisse de dinde sans peau) cuit standard : 10% minimum ; Tranche de fromage fondu ≥ 10% minimum ; Enrobage/ panure ≤ 27%
<b>L72</b>	<b>Cordon bleu dinde cuit 100 g</b>	