



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Paupiette de veau sans ficelle 80 g env
Descriptif produit :	Surgelé. Crue. Sans porc. Non bardée, non ficelée. Farce 75% : viande de bœuf et volaille, protéines végétales. Enveloppe de veau 25%. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de veau (25%), viande de dinde (23%), protéines de SOJA réhydratées (21.8%), viande de bœuf (10,9%), gras de bœuf (10,9%), chapelure de BLE (farine de BLE, sel), oignons, sel, épices et plantes aromatiques, dextrose.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	UE
viande de dinde	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.278.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16029061 - Préparations et conserves de viande ou d'abats, non cuits, contenant de la viande ou des abats d'animaux de l'espèce bovine, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et non cuits (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de volaill)

Atouts

Atout : Produit Sans porc et sans ficelle qui convient à tous types de clientèle et assure une bonne tenue après cuisson sans problématique de découpe ou d'ingestion liée à la ficelle
Un petit grammage idéal pour adapter les portions en fonction de l'appétit des convives et éviter le gaspillage

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
899	215	15	5	4	0	1.2	16	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

Type de matières grasses : Soja

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	585	619.164	117	Colis	117	1200x800x1850	
Couche	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5.292	1	Colis		380x253x124	3255790001165