



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 10/08/2020



Mignonin de veau emmental 120 g

Référence : 28 610

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Viande de veau hachée 48%, protéines végétales, emmental, oignons. Carton de 50 pièces, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Préparation additionnée de 48% de viande de veau et de protéines végétales réhydratées
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code douanier	16025010
Stampille sanitaire	FR 61.169.002 CE - FR 35.068.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Composition

Liste des ingrédients	Viande de veau (48%), protéines végétales réhydratées (30%) (SOJA), EMMENTAL (7%)(LAIT), eau, chapelure (farine de BLE, huile de tournesol, levure, sel),(BLE), gras de veau, GLUTEN(BLE), sel, oignon.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans porc , Sans sucre ajouté , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait , Soja , Gluten , Traces d'oeuf



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire au four à 200/220°C, pour finir la cuisson pour les gros volumes.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
232	965	15,7	6,7	7,5	0,1	0,4	14,9	0,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,95	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Plat protidique P/L < ou = 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	120	2/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonelle : m = abs/25g
E. COLI : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g
E. coli O157H7 : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis	400 x 266 x 123	3181232001854
Couche		9	Colis		
Palette		117	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.