Feuilleté hot-dog sans porc 70 g

Article : 29943

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**

■ **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Feuillete cru surgelé avec garniture à base de saucisse et ketchup
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Saucisse à la volaille, sauce béchamel, sauce ketchup. Carton de 60 pièces, soit 4,2 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.200 kg
Liste des ingrédients :	Saucisse 26,5% (Viande de dinde, peau de dinde, eau, dextrose, protéine de pois, sel, stabilisants : E451 , arôme, acidifiant : E575 , fumée naturelle), eau, farine de BLE, matières grasses végétales (huiles et graisses de palme et de colza , eau, émulsifiant: E471, acidifiant: E330), ketchup 5,4% (tomates, sirop de glucose-fructose, sucre, vinaigre d'alcool, amidon modifié, sel, extrait d'épices, épice), amidon transformé de pomme de terre, amidon de BLE, LACTOSERUM, sel, dextrose, graisse de palme, épaississant : E415, sirop de glucose, protéines de LAIT, sucre.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

** 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) : 03]
N° d'agrément :	FR 03.100.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Moutarde, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Feuilleté hot-dog sans porc 70 g

Article : 29943

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010010 - Saucisses, saucissons et produits simil., de foie; préparations alimentaires à base de ces produits

Atouts

Atout : Feuilleté façon hot-dog à proposer en entrée dans les cantines scolaires

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 tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

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							
1,077	258	13.9	6.3	26.2	2.7	0.6	6.6	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

Type de matières grasses : Colza, Palme

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Feuilleté hot-dog sans porc 70 g

Article : 29943

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
Couche	50.4	0	12	Colis	12		
Sachet	2.1	0	0.5	Colis			
Pièce unitaire	0.07	0	0.02	Colis			
Colis	4.2	4.4	1	Colis		395x194x194	3491841328106
Palette	453.6	477.36	108	Colis	108	1200x800x1890	3491841328106

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur