



Farci de lapin aux pruneaux cuit 2 kg PassionFroid

Référence : 33 385



Caractéristiques générales

| | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descriptif produit | Surgelé IQF. Cuit. Sans porc. Sans barde, sous filet et sous film. Enveloppe à base de viande de lapin reconstituée saumurée. Farce à base de viande de bœuf, viande de dinde et de pruneaux. Carton de 3 pièces, soit 6 kg. |
| Dénomination réglementaire : | Enveloppe viande de lapin reconstituée saumurée entourant une préparation assaisonnée à base de viande et de pruneaux |
| Type de produit | Surgelé - IQF - Non portionné |
| Conservation | -18° C |
| Etat | Cuit |
| Durée de vie | 540 jours |
| Conditionnement | Nombre de Pièce unit par Colis : 3 de 2 kg. |
| Code douanier | 16029031 |
| Estampille sanitaire | FR 76.278.001 CE |
| Pays de transformation | France |
| Origine de la matière première principale | Chine - Union Europ. |

Atouts

- Atouts**
- Produit cuit pour apporter une rapidité de mise en œuvre (adapté à la liaison différée)
 - Très belle tenue après régénération qui permet de conserver un beau visuel de la tranche



Composition

Liste des ingrédients viande de lapin (44%), viande de boeuf (15,1% - origine UE), viande de dinde (14,4% - origine UE), pruneaux (10%) (pruneaux, conservateurs : E200-E202), eau, chapelure de BLE (farine de BLE, sel), oignons, dextrose, maltodextrine, sel, hydrolysate de protéines de colza et de maïs, extrait d'épice, ail, poivre.

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Sans alcool , Sans porc , Sans arête , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Gluten , Traces de soja

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C, pendant 24 à 48 heures, avec le sous-vide d'origine puis trancher.
Déposer le rôti dans un bac en polypropylène ou bac gastro, avec ou sans sauce, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C. Régénération à 125°C en 45 minutes maximum.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 72 heures après décongélation

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 | | | | | | | |
| 187 | 783 | 10,6 | 4,5 | 8 | 5,8 | 1 | 14,5 | 1,07 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Rapport P/L | 1,37 | Critère GEMRCN |
| % de matières premières animales | 74 | Volaille > 70% MPA et P/L >1 |
| Cible principale | Adolescents / Adultes | Fréquence sur 20 repas |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | 100 à 120 | Non soumis à fréquence |

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 300 000 ufc/g ; M = 3 000 000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Farci de lapin aux pruneaux cuit 2 kg PassionFroid

Référence : 33 385

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN |
|------------|----------------|-----------|--------------------|---------------------------------------|---------------|
| kg | | 0,5 | Pièce unit | | |
| Pièce unit | 2 | 1 | Pièce unit | | |
| Colis | | 3 | Pièce unit | 380 x 253 x 124 | 3061432118845 |
| Couche | | 18 | Pièce unit | | |
| Palette | | 216 | Pièce unit | | |

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