Feuilleté viande 110 g

Article : 33579

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :** 🇫🇷
- **Pays de transformation :** 🇫🇷

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Feuilleté viande 110g crus surgelés
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Viande de porc, oignons. Carton de 48 pièces, soit 5,28 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.280 kg
Liste des ingrédients :	farine de BLE, eau, matières grasses végétales (huiles et graisses de palme et de colza , eau, émulsifiant: E471, acidifiant: E330), viande de porc 7,9%, oignons, sel, fibre végétale de bambou, OEUF en poudre, sel nitrité, poudre de LAIT écrémé, LACTOSE, épaississant:E461, protéines de LAIT, mélange d'épices et d'aromates, arôme, 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) :	547
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja

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 viande 110 g

Article : 33579

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

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

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 : Un feuilleté 110 g à servir en entée ou plat en fonction de l'appétit de vos convives en restauration collective

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 en fonction des volumes. 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							
1,134	271	13.7	6.7	30.3	1.9	3	5.3	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

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 viande 110 g

Article : 33579

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	63.36	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.11	0	0.02	Colis			
Palette	570.24	0	108	Colis	108	1200x800x1890	
Colis	5.28	5.5	1	Colis		395x194x194	3491841325303

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