





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Quenelles nature surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Oeufs frais, farine de blé. Sachet de 50 pièces env., soit 2 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	OEUFS frais 26%, farine de BLE 23%, eau, huile de colza, blancs d'OEUFS, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
œufs	France
Farine	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) : 69]
N° d'agrément :	FR 69.273.004 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	548
Allergènes majeurs :	Gluten, Oeuf
Traces d'allergènes :	Lait, Poisson
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	65 % (< ou = à 65)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	8.5 système métrique (0.5)
Diamètres de l'unité de consommation	2.7 système métrique (0.5)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle : sans décongélation, dans de l'eau bouillante, sans sel, avec matière grasse liquide. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur à 99°C. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
854	205	13	1.5	15	0.7	1.2	6.4	0.93

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.49

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiés ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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
Couche	64	0	32	Sachet	8		
Palette	576	605.432	288	Sachet	72	1200x800x1797	
Pièce unitaire	0.04	0	0.02	Sachet			
Sachet	2	2.023	1	Sachet		300x280x50	3153571802904
Colis	8	8.403	4	Sachet		390x292x183	13153571802901