





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Quenelles de brochet
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Oeufs frais, farine de blé, brochet. Sachet de 25 pièces env., soit 2 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** OEUFS frais 26%, farine de BLE 20%, eau, BROCHET 13%, huile de colza, blancs d'OEUFS, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
œufs	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** France
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf, Poisson
- Traces d'allergènes :** Lait
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

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.

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							
852	204	13	1.6	14	0.4	0	7.8	0.87

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.60
Type de matières grasses : Aucune
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		
Pièce unitaire	0.08	0	0.04	Sachet			
Palette	576	0	288	Sachet	72	1200x800x1725	
Colis	8	0	4	Sachet		388x288x175	
Sachet	2	2.02	1	Sachet			3153571817700