



Tajine d'agneau aux fruits secs et au miel 2,115 kg PassionFroid

Référence : 39 480



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Boiling-bag de 8 portions (1 portion = 140 g agneau + 48 g fruits secs + 76 g sauce). Abricots secs, pruneaux, amandes, raisins secs. Sauce : tomates, miel. Carton de 2 boiling-bag, soit 4,23 kg.
Dénomination réglementaire :	Tajine d'agneau aux fruits secs et au miel surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Poche par Colis : 2 de 2,115 kg.
Code douanier	16029091
Estampille sanitaire	FR 72.253.002 CE

Atouts

- Atouts**
- Viandes cuisinées et longuement mijotées qui les rendent tendres et fondantes
 - 8 véritables portions, soit en moyenne 140 g de viande par portion soit des portions généreuses et un beau volume assiette
 - Pas de DLC à gérer, pas de perte, maîtrise du coût portion et des stocks et donc une gestion facilitée et pratique



Composition

Liste des ingrédients viande d'agneau 48% (origine UE ou hors UE), eau, pruneaux 7% (dont conservateur : E202), abricot sec 7% (dont SULFITES), sucre, arômes naturels (dont SULFITES), AMANDE, apéritif à base de vin (dont SULFITES), vinaigre de vin rouge (dont SULFITES), concentré de tomate 1%, raisin sec 1% (raisin, huile de coton), amidon transformé de manioc, miel 0,8%, sel, arôme naturel d'échalote avec autres arômes naturels, épice, colorant : caramel ordinaire. traces éventuelles de LAIT.

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

Liste des allergènes Fruit à coque , Traces de lait , Sulfite (> 10 ppm)

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie ou au micro-ondes à 650/750 watts.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 3 jours 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							
172	723	7,2	3	15	9,6	1,8	11	0,62
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,53	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	48	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	264	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Tajine d'agneau aux fruits secs et au miel 2,115 kg PassionFroid

Référence : 39 480

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,473	Poche		
Poche	2,115	1	Poche		3061432100376
Colis	4,23	2	Poche	388 x 288 x 130	3061432108020
Couche		16	Poche		
Palette	280	160	Poche		

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