



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Préparation hachée à base de viande de veau et de protéines de soja assaisonnée, surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Crue. Viande de veau, protéines végétales. Carton de 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande de veau (42,9%) (origine UE), protéines de SOJA réhydratées (30%), eau, gras de veau, chapelure de BLE, oignons, fibre de bambou, sel, poivre. Pourcentage de matières grasses inférieure à 20%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	UE

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 76]

**N° d'agrément :** FR 76.278.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Gluten, Soja

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

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

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16025010 - Préparations et conserves de viande ou d'abats des animaux de l'espèce bovine, non cuits, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et de viande ou d'abats non cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations de

## Atouts

**Atout :** Produit surgelé IQF en 30 g: idéal pour sortir le produit en fonction du besoin et adapter les portions selon l'appétit des convives  
Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients

## 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 grille, ou bac gastro au four à chaleur sèche à 230/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir avec la suite culinaire pour atteindre +65°C à coeur. A consommer cuit à coeur

## 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							
1,053	254	20	7	4	1	3	13	1.1

**Vitamines :** Vitamine C (mg) : 0.01 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.65

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 05 - Plats protidiques 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	45	0	9	Colis	9		
Palette	585	619.164	117	Colis	117	1200x800x1850	
Colis	5	5.292	1	Colis		380x253x124	3255790005408
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			