



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

Dénomination réglementaire :	Préparation hachée à base de viande de veau et de protéines de soja assaisonnée, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Crue. Viande de veau, protéines végétales. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	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 nitrité 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			