

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** 75 à 85 Quenelles de veau au naturel
- Descriptif produit :** +/- 80 quenelles de 30 g. +/- 20 portions de 120 g. Boîte 5/1 de 2,55 kg (PNE\*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLE, graisse de bœuf, eau, viande de veau\*13% , blancs d'OEUFS, sel, GLUTEN de BLE, protéines de LAIT.  
Liquide de couverture : eau \*Origine : UE

Ingrédients principaux / primaires	Origines
viande de veau	Union Europ.

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) : 21]
- N° d'agrément :** FR 21.200.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	160 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	160 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	250 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Au four : préchauffer le four pendant 10 minutes à 220°C et disposer les quenelles dans un plat à de cuisson. Napper d'une sauce chaude au choix (béchamel, nantua, sauce tomate) et laisser cuire 15 à 20 minutes. Servir très chaud. A la casserole : disposer les quenelles dans une casserole. Napper de sauce chaude, couvrir et laisser mijoter à feu doux 10 à 15 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir. Rendement : 20 portions de plus de 120 g, soit 4 quenelles par portion.

## 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							
680	163	11	6.1	12	0.5	0.5	4.2	0.56

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.38

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

## 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
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Boîte	4	4.5	1	Boîte			3770021224002
Colis	12	13.5	3	Boîte		480x160x250	33770021224003
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	760	165	Boîte	55	1200x800x1380	
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.55