

## Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Cannelloni

**Descriptif produit :** +/- 16 portions de 250 g. Boîte 5/1 de 4 kg. Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

**Liste des ingrédients :** Eau, viande de boeuf 11%, semoule de BLE dur, chapelure (farine de BLE, sel, huile de colza, levure, paprika), concentré de tomate, oignons, sel, carottes, huile de colza, amidon transformé de maïs, sucre, ail, arômes. Viande origine France.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
VIANDE DE BOEUF	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 02]

**N° d'agrément :** FR 02.617.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Labels :** Viande bovine française VBF

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19022091 - Pâtes alimentaires farcies de viande ou d'autres substances, cuites (à l'excl. des produits contenant en poids > 20% de saucisses, saucissons et simil., de viandes et d'abats de toutes espèces)

## 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 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Placer les cannelloni dans un plat individuel ou multiportion, allant au four. Préportionner les cannelloni encore froides dans leur barquette et les saupoudrer de fromage râpé ou de chapelure. Faire gratiner 15 à 20 minutes dans un four mixte à 200/220°C (selon les proportions). Rendement : 4 kg ou 4,250 L, 16 portions selon les catégories de convives

## 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							
483	115	3.7	1.1	15	1.9	1.2	4.8	0.8

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.30

**Type de matières grasses :** Colza

## 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
Boite	4	4.2	1	Boite			3038352910507
Colis	12	12.6	3	Boite		470x160x250	3038358009236
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	0	165	Boite	55	1200x800x1390	
Pièce unitaire	4	0	1	Boite		470x160x250	