

Cannelloni pur boeuf en boîte 5/1 PANZANI

Article : 45147



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

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

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) : 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

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

Régimes particuliers : Sans porc

Cannelloni pur boeuf en boîte 5/1 PANZANI

Article : 45147

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

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, y.c. les graisses de toute nature ou origine, ou contenant en

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	
Pièce	4	0	1	Boite			