



## Boule couscous cuite 15% MG 30 g

Référence : 64 148



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cuite. Sans porc. Viande de bœuf, viande de mouton, protéines végétales, épices et aromates. Carton de 5 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Préparation à base de viandes de bœuf, de mouton et de protéines de soja, cuite
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	730 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
<b>Code douanier</b>	19024090
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 76.278.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Union Europ.

### Atouts

- Atouts**
- Idéale pour vos animations thématiques
  - Produit surgelé IQF en 30g: vous pouvez adapter les portions et sortir le produit en fonction du besoin
  - Cuit et sans porc, il vous assure l'achat d'un poids net et s'adapte à tous vos clients



## Composition

**Liste des ingrédients** Viande de bœuf (38,5%), viande de mouton (31.5%), protéines de SOJA réhydratées (21,5%), épices et plantes aromatiques, chapelure de BLE (farine de BLE, eau, sel), concentré de tomate, dextrose, farine de SOJA, fibre de bambou, sel, arômes (SOJA), colorant (E162).

**Absence de composants spécifiques** Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

**Liste des allergènes** Soja , Gluten , Traces de fruit à coque

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, avec ou sans sauce, dans un bac gastro fermé, sur grille, au four à chaleur sèche à 130/150 °C, température stabilisée pour atteindre + 65 °C à cœur.

**Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 230/250 °C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou four mixte à 150/175 °C pour atteindre + 65 °C à cœur.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
230	958	15	8,1	6	1,3	3,6	16	1,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,07	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	70	Plat > ou = 70% MPA et P/L > 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	4 à 5 pcs	Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** Salmonelle : absence/25g  
flore aérobie mésophile : 300 000 UFC/g  
coliformes totaux à 30 °C : 1000 UFC/g  
coliformes thermotolérants à 44 °C : 10 UFC/g  
staphylocoques coagulase + : 100 UFC/g  
Anaérobie sulfite réducteurs à 46 °C : 30 UFC/g



**PassionFroid**  
groupe pomona

**Boule couscous cuite 15% MG 30 g**

Référence : 64 148

### Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	380 x 253 x 124	3255790005309
Couche		9	Colis		
Palette		117	Colis		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.