



Steak de soja tomate basilic 60 g Sojasun

Référence : 100 986



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Préfrit. Soja origine France. Préparation à base de soja aromatisée à la tomate et au basilic. Carton de 2 barquettes, soit 72 pièces.
Dénomination réglementaire :	Spécialité végétale à base de soja et de blé, aux tomates et au basilic, aromatisée au basilic, préfrite
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	40 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 2 de 2,16 kg.
Code douanier	21069092
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts** • Produit pouvant se substituer à une protéine animale dans le cadre d'une offre végétarienne, son P/L est supérieur à 2
- Portion de 60 g pouvant convenir à une large cible de clientèle de l'école primaire à la collectivité adulte en servant une ou deux portions

Composition

Liste des ingrédients Farine protéique de SOJA* réhydratée 45,5%, préparation de tomate 30% [coulis de tomate cuisiné 12% (pulpe et concentré de tomate, huile de tournesol, oignon, sucre, sel, basilic), tomate concassée 10,5% (tomate, jus de tomate), concentré de tomate 6,5%, jus concentré de tomate 1%], GLUTEN et farine de BLE 7,5%, huile de tournesol, oignon, basilic 4,5%, olive verte, ail, fibres de SOJA*, sel, gélifiant : méthylcellulose, arômes naturels végétaliens, extrait d'oignon, jus concentré de citron, sucre, poivre
*SOJA filière française, garanti sans ogm conditionné sous atmosphère protectrice traces éventuelles de LUPIN et CELERI

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Soja , Gluten , Traces de céleri , Traces de lupin

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi. Remise en température au four ou marquer légèrement 2 minutes chaque face.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer dans les 72 heures après ouverture

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							
199	832	9,8	1,05	8	4	5,5	17	1,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,73	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	120	3/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques	pH : 5,7 +/- 0,1 extrait sec : 46g +/- 1g
Critères bactériologiques	Flore aérobie mésophile 30°C : m = 10 000 ufc/g Flore lactique : m = 100g ufc/g Enterobactéries : m = 100 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g Bacillus cereus : m = Abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,06	0,028	Barquette		
kg		0,463	Barquette		
Barquette	2,16	1	Barquette	322 x 262 x 70	3273220088647
Colis	4,32	2	Barquette	334 x 274 x 167	13273220088644
Couche		16	Barquette		
Palette	207,36	96	Barquette	1 200 x 800 x 1 152	83273220088643

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