



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation à base d'épinards, protéines végétales et fromage, panée, préfrite, cuite à coeur, surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit. Préparation à base de protéines végétales de blé à l'emmental et à l'épinard, enrobée d'une chapelure aux graines de millet, de potiron et de lin. Carton de 50 pièces mini., soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit, Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Préparation à base de protéines végétales, de FROMAGE et d'épinard 70% : Eau, protéines de BLE texturées déshydratées 14% (protéines de BLE, farine de BLE), épinards 14%, EMMENTAL (EMMENTAL, anti-agglomérant : amidon de pomme de terre) 4%, oignons, huile de colza, fibre de blé (fibres de BLE et de psyllium), épaississant : E461, sel, épice.
Enrobage 30% : chapelure (chapelure (farine de blé, levure, sel), millet, graines de potiron, graines de lin marron, graines d'oignon, huile végétale (contient tournesol et/ou colza)), enrobant (eau, farine de BLE, farine de maïs, amidon de maïs, amidon de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sel), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
protéines de blé	Union Europ., Hors UE
épinards	Union Europ., Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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) : 56, 56, 56]
N° d'agrément :	FR 56.094.004 CE, FR 56 174 003 CE, FR-56121042-CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	549
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Céleri, Oeuf, Poisson, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Atouts

Atout : Produit pouvant se substituer à une protéine animale dans le cadre d'une offre végétarienne
Portion pouvant convenir à une large cible de clientèle de l'école primaire à la collectivité adulte en servant une ou deux portions

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24 heures, 0 à +4°C

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Remettre en température le produit. | Sans ajout de matière grasse, en liaison froide : après décongélation lente (24 heures - 0 à +4°C), au four sec préchauffé à 120-130°C : 35 à 45 minutes. En liaison chaude : sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 200°C : 17 à 19 minutes. Ces préconisations sont nos recommandations de restitution optimale. Cependant, elles peuvent être adaptées aux différents outils de remise en température.

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							
1,005	240	11.8	1.94	19.5	0.9	3.1	12.5	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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
Palette	400	451.7	80	Colis	80	1200x800x1950	53492500054379
Couche	40	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis			
Sachet	2.5	2.5	0.5	Colis			
Colis	5	5.334	1	Colis		400x300x150	3492500054374
Pièce	0.1	0	0.02	Colis			