



Galette de boulgour pois chiche emmental à l'orientale 100 g env.

Référence : 171 935



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Préparation à base de boulgour et de pois chiches à la carotte, courgette, oignons et emmental. Carton de 47 pièces mini., soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Préparation à base de boulgour, pois chiches et emmental, cuite, surgelée.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	20049098
Estampille sanitaire	FR 56.094.004 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Argentine - Moldavie - Afrique du Sud - Canada - Turquie - Italie - Zimbabwe - Belgique - Chine - France - Ukraine - Uruguay - Espagne - Pérou

Atouts

- Atouts** • 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



Composition

Liste des ingrédients BOULGOUR 39% (eau, BOULGOUR), carottes, courgettes, pois chiches 11%, oignons, EMMENTAL 8%, huile de colza, sel, épaississant : E461, épices et plante aromatique.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Gluten , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de poisson , Traces de céleri

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Avec ou sans décongélation, remettre en température à 150/160°C chaleur sèche, en bac gastro avec couvercle pour atteindre + 65°C à cœur du produit.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

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							
164	681	9,3	2,6	12,5	1,4	3,9	5,5	0,7
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,59	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	8	Plat protidique P/L < ou = 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	2/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100 000 ufc/g
Rapport FT/FL : 10
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
E. COLI : m = 10 ufc/g
Staphylocoques : m = 100 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Galette de boulgour pois chiche emmental à l'orientale 100 g env.

Référence : 171 935

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,021	Colis		
kg		0,2	Colis		3492500056644
Sachet		0,5	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 150	3492500056644
Couche		8	Colis		
Palette		96	Colis		

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