



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Feuilleté viande 65g crus surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé. Cru. Garniture à la viande de porc. Carton de 80 pièces, soit 5,2 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.200 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLE - eau - matières grasses végétales (huiles et graisses de palme et colza - eau - émulsifiant: E471 - acidifiant: E330) - viande de porc 6,9%, chapelure (farine de BLE - sel) - sel - féculé de pomme de terre - protéines animales (porc) - amidon - épices - plantes aromatiques - protéines de LAIT - sucre.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

** 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) : 03]
- N° d'agrément :** FR 03.100.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 547
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010010 - Saucisses, saucissons et produits simil., de foie; préparations alimentaires à base de ces produits

Atouts

Atout : Un feuilleté 65 g idéal pour une entrée en restauration collective

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

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							
1,092	261	13.1	5.5	29.2	1.2	0.7	6.2	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Couche	62.4	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.065	0	0.01	Colis			
Sachet	2.6	0	0.5	Colis			
Palette	561.6	585.36	108	Colis	108	1200x800x1890	
Colis	5.2	5.42	1	Colis		395x194x194	3491841324009