



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 de protéines végétales et de fromage fondu, panée, préfrite, cuite à cœur, surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit à cœur. Préparation panée à base de protéines végétales et de fromage fondu. Carton de 2 sachets de 2,5 kg, 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 50% : eau, protéines de BLE déshydratées 8% (protéines de BLE, farine de BLE), protéines de pois déshydratées 4%, huile de colza, fibres de BLE (fibres de BLE et de psyllium), amidon modifié, arôme naturel, épaississant : E461.  
Enrobage 30 % : chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).  
EMMENTAL fondu 20%: EMMENTAL et autres FROMAGES, BEURRE, protéines de LAIT, eau, épaississants : E410- E415, poudre de LAIT écrémé.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
protéines de blé	Union Europ.

\*\* 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) : 22, 56]

**N° d'agrément :** FR 56.094.004 CE, FR 22.255.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 549

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/03/2024 11:24

N° de version : 5.11

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Céleri, Mollusques, 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 :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/220°C température stabilisée. Sans décongélation, déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J + 1+2+3. Régénération à 125/170°C température stabilisée entre 30 à 45 minutes maximum, pour atteindre +65°C à cœur.

## 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							
1,132	271	14.9	3.81	17.2	0.6	3.1	15.5	0.75

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.04

**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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Sachet	2.5	0	0.5	Colis			
Colis	5	5.307	1	Colis		400x300x150	3492500059928
Palette	400	449.6	80	Colis	80	1200x800x1650	53492500059923
Pièce unitaire	1	0	0.2	Colis			3492500059928
Pièce	0.106	0	0.02	Colis			