



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Préparation à base de protéines de blé, de champignons noirs, de coriandre, de citronnelle et d'épices, panée, préfrite, cuite à cœur, surgelée.
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuite à cœur. Préparation panée à base de protéines de blé, de champignons noirs, de coriandre, de citronnelle et d'épices. Carton de 2 sachets de 2,5 kg, soit 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit, Préfrit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Préparation à base de protéines végétales 80% : eau, protéines de BLE texturées déshydratées 11% (protéines de BLE, farine de BLE), carottes jaune, carottes orange, oignons préfrits (oignons, huiles végétales (contient tournesol et/ou colza)), huile de colza, champignons noirs 2%, sauce SOJA (eau, SOJA, BLE, sel), fibres de BLE (fibres de BLE et de psyllium), coriandre 1%, plante aromatique, citronnelle 0,8%, sel, épaississant : E461, épices 0,2%. Enrobage 20 % : chapelure (farine de BLE, levure, sel), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).

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) : 56, 56]

**N° d'agrément :** FR 56.094.004 CE, FR 56 174 003 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/03/2024 11:23

N° de version : 5.12

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

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

**Allergènes majeurs :** Gluten, Soja

**Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, 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 sur plaque à pâtisserie, au four à 180/190°C pour une remontée 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							
823	197	10.3	0.9	14.4	1.7	3.2	10.1	0.74

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.98

**Type de 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	5.3	1	Colis		400x300x150	3492500060962
Palette	440	492	88	Colis	88		53492500060967
Pièce unitaire	1	0	0.2	Colis			3492500060962