



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité végétale surgelée à base de tofu, issue de l'agriculture biologique
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit. Issu de l'agriculture biologique. Spécialité végétale frite à base de tofu, flocons d'avoine, concentré de tomate, oignons, basilic et herbes de Provence. Carton de 50 pièces, soit 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Préfit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Tofu* 80,2% (eau, SOJA dépelliculé* 21,7%, agents de coagulation : sulfate de calcium, nigari), flocons d'AVOINE complète*, concentré de tomates*, oignons*, huiles végétales* (huile de tournesol oléique*, huile de tournesol*), sauce de SOJA* (eau, SOJA*, BLE*, sel, ferment), basilic*, farine de BLE*, persil*, ail*, sel de mer, herbes de Provence*, extrait de levure, poivre*. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique Agriculture UE / non UE Certifié par FR-BIO-01

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Tofu	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) : 31]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Gluten, Soja
Traces d'allergènes :	Céleri, Fruit à coque, Lait, Oeuf, Sésame
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
Bio AB :	Oui
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 :	21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture biologique, sans produit chimique et respectueux de l'environnement qui répond aux exigences de la loi Egalim
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 - 24H dans le réfrigérateur
Mise en œuvre :	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, déposer le croq 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 en 45 minutes maximum. Produit compatible en chariot de remise en température. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/220°C température stabilisée.

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							
802	193	12	1.7	5.8	2	4.8	13	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.08

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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	45	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis			
Colis	5	5.237	1	Colis		360x260x150	3259011039340
Palette	405	464	81	Colis	81	1200x800x1460	3259011039357