



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Petit épeautre de France cuit surgelé 1kg sabarot
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit. Origine France.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Eau, Petit épeautre (GLUTEN)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Petit épeautre	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 43]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, 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 : 10019900 - Blé et méteil (à l'excl. du froment [blé] dur et des semences)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	60 % (5)		

Atouts

Atout : Produit précuit permettant une rapidité de mise en œuvre
De multiples utilisations à chaud ou à froid : en salade, en garniture ou en plat principal

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Décongélation : entre 0 et 4°C- Dans l'emballage secondaire (palette complète) : 48 à 72h- Dans l'emballage primaire : 6 à 12h

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. [Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C. | Décongélation à 0+3°C en chambre froide, le produit s'utilise directement dans des préparations froides ou chaudes.

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							
702	166	1.2	0.2	32	0.4	2.9	5.6	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.67

Type de matières grasses : Aucune

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	54	0	54	Sachet	9		
Palette	540	556.2	540	Sachet	90	1200x800x1500	23111952029306
Colis	6	0	6	Sachet		385x385x110	23111952033099
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3111952029302