



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Blé dur 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, blé dur précuit (GLUTEN)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
blé dur précuit	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	57 % (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. | Remise en température compatible en chariot de remise 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							
605	143	0.7	0.3	28	0.6	2.4	5.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.57

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		
Colis	6	0	6	Sachet		385x385x110	23111952033068
Palette	540	0	540	Sachet	90	1200x800x1500	23111952028781
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3111952028787