



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>	Pané de fromage à l'emmental surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Pané de fromage dont emmental et mozzarella. Carton de 60 pièces.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Fromages (LAIT)(fromage blanc, emmental français (20%), fromage à pâte molle, mozzarella), farine de BLE, eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'OEUUF en poudre, sel, levures, dextrose, épaississants : farine de graines de caroube (E410), gomme de xanthane (E415). Traces possibles de céleri, soja, moutarde et fruits à coques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Fromages	UE

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 88]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 88.115.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Céleri, Fruit à coque, Moutarde, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, 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 :** 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 52\%$  mais  $\leq 62\%$ , n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	38 mm	Hauteur de l'unité de consommation	90 mm
Largeur de l'unité de consommation	133 mm		

## Atouts

**Atout :** Une bonne alternative pour vos convives végétariens.  
Des panés de fromage équilibrés, conformes aux normes du GEMRCN (taux de MG  $< 15\%$  et rapport P/L  $> 1$ )  
Produits surgelés pour une gestion matière optimisée

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à  $-18^{\circ}\text{C}$

**Liaison différée :** Oui - Après décongélation consommer le produit rapidement

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche  $150/175^{\circ}\text{C}$  température stabilisée. | Sans décongélation, déposer le crousti dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide  $0+3^{\circ}\text{C}$  à J + 1+2+3. Régénération à  $125^{\circ}\text{C}$  température stabilisée entre 30 à 45 minutes maximum, pour atteindre  $+65^{\circ}\text{C}$  a cœur du produit | 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							
1,079	258	14	9	16	0.9	2	17	1.3

**Vitamines :** Calcium (mg) : 314.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.21

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah

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	36	0	6	Colis	6		
Palette	684	750	114	Colis	114	1200x800x1870	83428204357103
Colis	6	6.367	1	Colis		391x355x84	03428204357107
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis		100x75x15	3428201435716