



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

Dénomination réglementaire :	SALADE DE SPÉCIALITÉS CÉRÉALIÈRES ET SURIMI ASSAISONNÉE
Descriptif produit :	Frais. Prêt à l'emploi. Nouilles savoisiennes, surimi, crème, poivrons rouges, sauce type mayonnaise et moutarde de Dijon, persil, estragon. Barquette avec couvercle.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 1.000 Barquette de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Spécialités céréalières cuites 41% (eau, semoule de BLE dur, blanc d'ŒUF), surimi 17% (chair de POISSON 5,9%, eau, fécule de pomme de terre, blanc d'ŒUF réhydraté, sucre, huile de colza, sel, arôme naturel (contient POISSON, CRUSTACES), colorant : extrait de paprika), eau, crème légère UHT (crème (LAIT), stabilisant : E407), huile de colza, poivron rouge, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), jaune d'ŒUF, persil, sel, sucre, épaississant : E415, estragon.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Spécialités céréalières	France
Mayonnaise	Union Europ., Hors UE
Surimi	Union Europ., Hors 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

Pays de transformation : France [Département(s) : 61]
Durée de vie totale du produit (jours) : 22
Allergènes majeurs : Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson
Traces d'allergènes : Céleri, Mollusques, Soja
Composants spécifiques : Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19023090 - Pâtes alimentaires, cuites ou autrement préparées (à l'excl. des pâtes alimentaires farcies ou séchées)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.4 (+/- 0.3)		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française
La sélection de bons ingrédients avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture
Mise en œuvre : Prêt à l'emploi.

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							
653	157	9.8	1.4	12.4	1.7	1.5	4	0.77

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.41
Type de matières grasses : Colza
Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	16	Barquette	16		
Palette	320	360	128	Barquette	128	1200x800x1064	
Colis	2.5	2.69	1	Barquette		295x192x133	3061432112270
Barquette	2.5	2.597	1	Barquette		243x177x91	3061432112270