

SPÉCIAL *Fêtes*



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 :	Mini tourte ris de veau cuite surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Pâte brisée pur beurre. Garniture : ris de veau, champignons, foie gras de canard, crème. Carton de 9 pièces, soit 1,08 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.080 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients : farine de BLE, ris de veau (17,5%) (ris de veau, sel, protéines de LAIT, LACTOSE), champignon, BEURRE, eau, viande de veau, foie gras de canard (3,4%) (foie de canard, sel, porto rouge (porto rouge, sel, arôme naturel), gras de porc, CREME, OEUFS, sel, échalote, cognac (cognac, sel, arôme naturel de poivre, colorant : caramel), persil, oignon, ail, sirop de glucose, dextrose, épices, plasma de porc, émulsifiants : diphosphates et triphosphates, antioxydants : acide ascorbique et ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Origines des viandes : UE et Nouvelle Zélande / UE (foie gras de canard)
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
VEAU	France, Nvelle Zélande
Foie gras	France, Bulgarie, Hongrie, Pologne

** 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) : 67]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/05/2024 17:15

N° de version : 5.5

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

N° d'agrément :	FR 67.218.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, des biscottes, du pain grillé et des produits simil. gr

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Non
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, produit retourné sans l'emballage en aluminium, au four chaleur sèche à 165/175°C en fonction des volumes, pour atteindre +65°C à cœur. Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche, à 165/175°C température stabilisée, compatible liaison différée à 0+3 en barquette ou sur assiette pour chariot bi-température, à J+3 avec remise en température en 30 minutes pour atteindre + 65°C.

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							
1,080	259	16	8.5	20	0.7	0.01	9.4	1.6

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.59
Type de matières grasses :	Autres matières grasses, Beurre
Catégorie GEMRCN :	01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :	4/20 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	6.48	0	6	Colis	6		
Palette	103.68	131.52	96	Colis	96	1200x800x1430	
Colis	1.08	1.37	1	Colis		370x370x70	3348700013867
Pièce unitaire	0.12	0.12	0.11	Colis			