Paupiette supérieure de veau France 140 g Bon-et-Engagé

Article : 246501

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 :	Enveloppe de viande de veau (35%) entourant une préparation de viandes de bœuf et de dinde, assaisonnée, surgelée.
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Crue. Viandes origine France. Enveloppe veau VVF, farce : viandes de bœuf VBF (36%) et de dinde française (12%), échalotes, oignons, huile d'olive, persil, poivre. Sans porc. Sans ficelle, non bardée. Carton de 35 pièces mini., soit 5 kg env.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de bœuf (36,8%)(origine France), viande de veau (35%)(origine France), viande de dinde (12%)(origine France), échalotes, oignons, eau, chapelure de blé (farine de BLE, sel), sel, ail, huile d'olive, persil, poivre.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

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

Paupiette supérieure de veau France 140 g Bon-et-Engagé

Article : 246501

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France
veau	France
dinde	France

** 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) : 76]

N° d'agrément : FR 76.278.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Viande bovine française VBF , Viande de Veau Française VVF

Bio AB :

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 : 16029061 - Préparations et conserves de viande ou d'abats, non cuits, contenant de la viande ou des abats d'animaux de l'espèce bovine, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et non cuits (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de volaill

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	140 (135-145g)		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
De la viande origine France (VVF/VBF/dinde française) pour des produits fabriqués en France
Une recette gourmande élaborée sans additifs et sans arômes artificiels

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

Paupiette supérieure de veau France 140 g Bon-et-Engagé

Article : 246501

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir avec la suite culinaire pour atteindre +65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.|Pour les petits volumes : sans décongélation, sans sel, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration finir avec la suite culinaire pour atteindre +65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

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							
755	181	12	4.5	1	0.5	0.7	17	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.42

Type de matières grasses : Olive

Catégorie GEMRCN : 37 - Plat > ou = à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

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
Palette	585	619.164	117	Colis	117	1200x800x1850	
Couche	45	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.143	0	0.03	Colis			
Colis	5	5.292	1	Colis		380x253x124	3061432113802

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