



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 lapin reconstituée saumurée entourant une farce de viande, légumes et protéines de soja, assaisonnée, surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cru. Sans porc. Non bardé, non ficelé. Enveloppe de viande de lapin saumurée reconstituée. Farce à base de viandes de dinde et de boeuf, légumes et protéines de soja. Carton de 40 pièces mini., soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de lapin (33%), eau, viande de dinde (16%)(origine UE), viande de bœuf (11.4%) (origine UE et hors UE (Royaume-Uni)), carottes (9%), protéines de SOJA (5%), oignons, chapelure (farine de BLE, sel), dextrose, maltodextrine, sel, arômes naturels, extrait d'épices, ail, poivre.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lapin	Chine
viande de dinde	UE
viande de boeuf	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Paupiette de lapin 125 g

Article : 252544

- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 16029031 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de gibier ou de lapin (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de porcins des espèces non domestiques, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisée

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Non
- Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou four mixte à 150/175°C. 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							
630	151	8.5	3.4	1.6	1.6	1.4	17	1.06

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 2.00
- Type de matières grasses :** Aucune
- 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
Pièce unitaire	0.13	0	0.03	Colis			
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	585	619.16	117	Colis	117	1200x800x1850	
Colis	5	5.29	1	Colis		380x253x124	3255790001219