



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 :	Hachis Parmentier 18 %
Descriptif produit :	Surgelé. Précuit. Purée, viande de bœuf 18%, oignons, carottes. Décor chapelure. Carton de 3 barquettes, soit 6 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 3.000 Barquette de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Eau, viande bovine 18 % (origine UE et hors UE), flocons de pommes de terre 9.1 %, oignons, lait entier en poudre, protéine de blé, oignons déshydratés, chapelure (blé), sel, carotte, blanc d'œuf, ail, amidon de maïs, fibre de pois, curcuma, poivre, laurier, thym.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande bovine	France, Irlande, Pologne, Royaume-Uni

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.182.001 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, Sésame
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, 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 : 16025095 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux de l'espèce bovine, cuits (à l'excl. du Corned beef en récipients hermétiquement clos, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ve

Atouts

Atout : Prêt à l'emploi, rapidité de mise en œuvre

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sur grille, au four à chaleur sèche à 210/230°C, température stabilisée à 185/200°C jusqu'à coloration pour atteindre +65°C 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							
469	112	5.1	1.8	9.8	1.4	1.2	6.1	0.81

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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
Barquette	2	2.04	1	Barquette			3264295302165
Couche	60	0	30	Barquette	10		
Colis	6	6.35	3	Barquette		335x262x128	13264295302162
Palette	720	786	360	Barquette	120	1200x800x1720	
Pièce unitaire	2	0	1	Barquette			