



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PATE CROUTE FAMILIAL 20 TR *60 G SOUS AT
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Farce à base de viande de porc origine France. Pièce de 1,2 kg env.
Conservation :	Frais, ENTRE 0 ET 4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.600 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Farine de BLE, viande de porc*, gelée (bouillon (eau, vin blanc, Madère, sel, arômes naturels (dont CELERI), conservateurs (E250, E202), gélifiant E407), gélatine porcine), margarine (matière grasse végétale: palme, eau, huile végétale: colza, sel, jus de citron concentré), eau, LAIT, foie de porc, gras de porc, chapelure blanche (farine de BLE, levure, sel), blanc d'ŒUF, sel, couenne de porc, vin blanc, oignon, raisins secs sultanine (dont huile végétale de tournesol et/ou de coton), plantes aromatiques, sirop de glucose, épices, vinaigre de vin rouge, antioxydant E301, conservateur E250, arômes naturels. * Origine France.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol
Mode d'élevage des porcs :	Paille
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	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) : 39]
N° d'agrément :	FR 39.475.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	20
Allergènes majeurs :	Céleri, Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Crustacés, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Poisson
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16024950 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids < 40% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (à l'excl. des saucisses)

Atouts

Atout : Un produit tranché prêt à l'emploi pour une utilisation simplifiée.
Un produit cuisiné en France avec de la viande de porc française.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi. Défaire de son emballage 20 mn avant l'utilisation.

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							
1,274	306	20	7.5	22	2.1	0.9	9	1.4

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

Type de matières grasses : Colza, Palme, Tournesol

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Pièce unitaire	1.2	0	1.2	Kilogramme			
Colis	3.6	0	3.6	Kilogramme		331x263x111	93287360738501
Couche	36	0	36	Kilogramme	10		
Palette	360	0	360	Kilogramme	100	1200x800x1360	53287360738503