



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Spécialité végétarienne à base de protéines de soja** et de protéines de blé, frite, surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé individuellement. Cuit. Spécialité végétarienne à base de protéines de soja et de protéines de blé. Sachet de 2 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit, Prêt à déguster
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Protéines de SOJA réhydratées 53,7% (eau, protéines de SOJA concentrées 14,8%), protéines de BLÉ réhydratées 12% (eau, protéines de BLÉ 5%), chapelure 5,8% (farine de BLÉ, eau, huile de colza, levure, sel, extrait de paprika), oignon déshydraté, huiles végétales en proportion variable (colza, tournesol), blanc d'ŒUF en poudre, purée de pomme, vinaigre d'alcool, arômes (contient BLÉ), amidon de maïs, persil, flocons de pomme de terre déshydratés, extrait de levure, coriandre, ail en poudre, fibre et amidon de pois, extrait de malt d'ORGE, sel, poivre noir, cumin, macis, correcteur d'acidité (hydroxyde de potassium).
Peut contenir : SÉSAME, CÉLERI et MOUTARDE

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Protéines de SOJA réhydratées	Serbie

** 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 : Rép. tchèque

Durée de vie totale du produit (jours) : 458

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Céleri, Moutarde, Sésame

Article : 285160

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21061020 - Concentrats de protéines et substances protéiques texturées, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids < 1,5% de matières grasses provenant du lait, < 5% de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	420 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	75 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	250 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Liaison différée : Oui - 7 jours

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sur plaque au four à 150°C pour atteindre +65°C à cœur. | Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes HACCP à J+3. | Produit compatible en chariot de remise en température.

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							
729	173	4.8	0.4	10.4	3	4.3	20	1.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.17

Type de matières grasses : Colza, Palme, Tournesol

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
Sachet	2	2.03	1	Sachet			7613037068092
Colis	6	6.41	3	Sachet		385x245x225	8445290613837
Couche	54	0	27	Sachet	9		
Palette	378	432	189	Sachet	63	1200x800x1719	8445290677624