



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	PAIN AU MAÏS SURPRISE SURGELE 6X45 SANDWICHES
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Prêt à l'emploi. 5 saveurs : saumon fumé à l'aneth, canard aux raisins et au Sauternes, Saint-Jacques au poireau, roquefort et noix, beurre moutarde et noix de Cobourg. Carton de 6 pièces, soit 4,8 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Pain au maïs 62% [pâte à pain (farine de BLE, eau, semoule de maïs, graines de tournesol, BEURRE, dextrose, gluten de BLE, farine de BLE dur fermentée, levure, émulsifiant E472e, épice, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes (BLE), protéine de LAIT), topping maïs concassé], sauce liante [eau, amidon modifié de pomme de terre, LACTOSERUM, amidon de BLE, dextrose (BLE), sel], BEURRE, noix de Cobourg 4.8% [viande de porc (origine UE), sel, dextrose, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : E250 - E252, fumée], SAUMON fumé 4.8% [SAUMON Atlantique (Salmo salar élevé en Norvège ou Ecosse ou Iles Féroés), sel 3%], terrine de canard au Sauternes 3.9% [gras de veau (origine UE), canard (foie maigre et viande de canard, origine UE), foie de poulet (origine UE), eau, pulpe d'échalote (SULFITES), Sauternes, acidifiants E326 - E261, conservateur : E250, sucres (LACTOSE et dextrose de BLE), amidon modifié de pomme de terre, amidon (riz et pomme de terre), sel, épices, arômes, blanc d'OEUF, antioxydant : ascorbate de sodium], ROQUEFORT 1.8%, FROMAGE frais nature, poireaux 1.3%, NOIX DE ST JACQUES échaudées 1.3% [NOIX DE ST JACQUES sans corail (Zygochlamys patagonica, origine Argentine, pêchée en Atlantique Sud-Ouest)], NOIX hachées 0.4%, raisins secs macérés 0.3% [raisin sec blond 0.1%* (raisin, conservateur : E220 (SULFITES), huile de tournesol), Cognac (Cognac, sel, arôme naturel de poivre, colorant : caramel ordinaire)], MOUTARDE à l'ancienne 0.3% [eau, vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, téguments de graines de MOUTARDE, sel, acidifiant : acide citrique, arômes naturels, antioxydant : E224 (SULFITES), épices (curcuma)], jus de citron à base de concentré [eau, jus de citron concentré, antioxydant : acide ascorbique, conservateurs : SULFITES], MOUTARDE forte 0.1% [eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : E224 (SULFITES), acidifiant : acide citrique], vin doux aromatisé [vin doux (SULFITES), arômes (dont LACTOSE, CRUSTACES, SULFITES), vin aromatisé (SULFITES)], zeste de citron, mélange 3 algues 0.06% [dulce, laitue de mer, Nori], arômes (CRUSTACE, LAIT, POISSON,

# Pain de maïs surprise cube gourmet x 45 - 800 g

Article : 286629

SULFITES), sel, épaississant : gomme xanthane, aneth, mélange 5 baies [poivre noir, coriandre, baies roses, poivre blanc, piment de Jamaïque, poivre vert].

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

**Espèce latine :** Salmo salar - saumon atlantique, saumon, Zygochlamys patagonica - St Jacques

**Mode de production :** Elevage

**Simple congélation :** Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Noix de saint jacques	Argentine, FAO41 - Atlantique Sud Ouest
Saumon	FAO27 sous-zone VI - Ouest Ecosse, Féroé Iles, Norvège
Noix de cobourg	UE / Hors UE

\*\* 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 76.547.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547

**Allergènes majeurs :** Crustacés, Fruit à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Céleri, Lupin, Soja, Sésame

**Composants spécifiques :** Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans peau, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

## Atouts

**Atout :** Un pain de maïs à la saveur et à la couleur différenciante  
Un choix de 5 recettes de sandwichs festifs avec une garniture à base de produits nobles

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - A conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 72 heures.

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi. Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine entre 12 et 24h. Défaire du sous vide avant 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							
1,227	294	17	9.8	25.7	1.8	1.6	8.9	1.24

Vitamines : Calcium (mg) : 15.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.52

Type de matières grasses : Beurre, 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
Pièce unitaire	0.8	0.82	1	Pièce unitaire			3492032108071
Colis	4.8	5.14	6	Pièce unitaire		400x265x150	
Couche	43.2	0	54	Pièce unitaire	9		
Palette	432	0	540	Pièce unitaire	90	1200x800x1750	