



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Spécialité végétane crue à base de protéines de soja, surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé individuellement. Cru. Spécialité végétane à base de protéines de soja et de blé. Sachet de 2 kg. Carton de 3 sachets, soit 6 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Congelé
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Protéines de SOJA réhydratées 47,8% (eau, protéines de SOJA concentrées 19,1%), eau, huiles végétales (colza, noix de coco), vinaigre d'alcool, stabilisant (méthylcellulose), arômes naturels, sel, fibre d'agrumes, extrait de malt d'ORGE, oignon en poudre, sauce SOJA déshydratée (SOJA, sel, vinaigre d'alcool), concentrés de légumes et de fruit (carotte, betterave, cassis), poivre noir, ail en poudre.  
Peut contenir : ŒUFS, SÉSAME, CÉLERI et MOUTARDE

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SOJA	Union Europ.

\*\* 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) :** 457
- Allergènes majeurs :** Gluten, Soja
- Traces d'allergènes :** Céleri, Moutarde, Oeuf, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétalien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Article : 291505

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
Rapport longueur/largeur de l'unité de consommation ?	75 mm	Hauteur de l'unité de consommation	420 système métrique (VEGETARIEN)

## Atouts

**Atout :** Produit pouvant se substituer à une protéine animale dans le cadre d'une offre végétarienne  
Portion pouvant convenir à une large cible de clientèle de l'école primaire à la collectivité adulte en servant une ou deux portions

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 5° C DANS LES 3 JOURS

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur une plancha ou dans une sauteuse, légèrement chemisé de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée. | Avec ou sans décongélation, sur plaque à pâtisserie à 175°C jusqu'à la cuisson désirée.

## 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							
730	176	11.6	3.6	1.4	0.6	7	13	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.12

Type de matières grasses : Colza, Soja

## 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		250x75x420	8445290333483
Colis	6	6.41	3	Sachet		385x245x420	08445290333490
Couche	54	0	27	Sachet	9		
Palette	378	432	189	Sachet	63	1200x800x1719	08445290411617
Pièce	0.118	0	0.06	Sachet			