



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Produit végétalien à base de protéines de blé, pané, frit, surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Pané, frit. Produit végétalien à base de farine de fèves et de blé. Carton de 2 sachets, soit 3 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, farine de fève, chapelure (farine de blé, sel de cuisine, levure, épices), huile de tournesol, farine de riz, épaississants (méthylcellulose, alginate de sodium), amidon de blé, huile de lin, jus de citron, arôme, sel de cuisine iodé (sel de cuisine, iodure de potassium), extrait d'oignon fermenté, vitamine B12.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de fève	Allemagne
Farine de blé	Union Europ.
Huile de tournesol	Mozambique

** 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 : Suisse

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	80 (3)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Après décongélation, conserver au froid ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) et consommer dans un délai d'un jour

Mise en œuvre : Sans décongélation, cuire au four à air chaud à 170°C pendant 6 minutes (température stabilisée) et accompagner d'une sauce.

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							
863	206	8.5	0.8	25	0.7	3.1	5.8	2.2

Vitamines : Vitamine B12 (μg) : 0.0028 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.68

Type de matières grasses : Autres matières grasses, 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
Colis	3	3.24	1	Colis		388x253x196	7610227947656
Couche	27	0	9	Colis	9		
Palette	243	290	81	Colis	81	1200x800x1920	