



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

Dénomination réglementaire :	Merguez précuite sans boyau en rondelle surgelée HALAL
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Précuite. Sans boyau. Ø 22 mm. Viande de boeuf, épices.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande de bovin (75,2%), eau, sel, conservateurs : E326-E262, épices et plantes aromatiques, sirop de glucose, saccharose, arômes naturels, stabilisants : E451-E450, acidifiants : E332-E331, antioxydants : E301-E300, dextrose.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de bovin	UE / Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

N° d'agrément : FR 76.400.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Halal, Halal : affiché sur le packaging, Sans gluten, Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16010091 - Saucisses et saucissons, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, secs ou à tartiner, non cuits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	77 % (<77%)	C/P	25 % (<25%)
SST	2 % (<2%)	Matière grasse libre	40 g/100g (<40%)

Atouts

Atout : Produit tranché pour un gain de temps.
Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h

Mise en œuvre : Sans décongélation directement sur ou dans la suite culinaire, atteindre 65°C à cœur. | Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C, à utiliser dans les 24h après décongélation, puis directement sur une pizza avant cuisson au four.

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							
1,201	290	26	12	1	1	0.5	14	2.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.54

Type de matières grasses : Aucune

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	1	1.012	1	Sachet			3445425019751
Colis	5	5.284	5	Sachet		388x261x166	3445425019935
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Palette	450	0	450	Sachet	90	1200x800x1810	