



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Cappelletti au saumon

Descriptif produit : Surgelé. Cuits. Fabriqués en Italie. Pâte fraîche, farce : ricotta, saumon fumé.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : semoule de BLÉ dur 47%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), eau, ŒUFS frais 6,5%, chapelure (farine de BLÉ tendre "0", levure de bière, sel), mozzarella (LAIT, sel, présure, culture bactérienne), SAUMON fumé 4,3 % (SAUMON Salmo Salar, sel, fumée naturelle), huile de tournesol, fibre végétale, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saumon fumé	Royaume-Uni

** 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 : Italie

N° d'agrément : IT.320.L CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Poisson

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Mollusques

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans polyphosphate ajouté

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/08/2022 20:21

N° de version : 1.2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19022010 - Pâtes alimentaires, farcies de viande ou d'autres substances, même cuites ou autrement préparées, contenant en poids > 20% de poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques

Atouts

Atout : Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une meilleure qualité gustative
Une recette tendance avec une farce gourmande à base de ricotta et de saumon

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - durée de conservation après décongelation 24h
Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans décongelation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. | Sans décongelation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C. | Sans décongelation, sans sel, sans matière grasse, déposer le produit dans le bac en polypropylène avec sauce ou bouillon, operculer. Stockage en chambre froide 0 + 3°C à J+1+2+3. Régénération à 125°C.

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							
916	218	6.6	3.6	29.8	1.3	2.4	8.6	0.76

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.30

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi ; Adultes 4/20 maxi

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
Palette	486	0	486	Sachet	81		
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Sachet	1	1	1	Sachet			
Colis	6	0	6	Sachet		390x260x190	8001353988337