

**Description :**

65 % : Préparation à base de protéines végétales (blé, pois) et d'oignons. 35 % : Enrobage à base de chapelure et d'huiles végétales (tournesol, colza). Produit cuit. Sans huile de palme. Sans arôme et colorant artificiel.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : 21 g env.
Conditionnement – calibre : CT 2 ST (ENV. 21 G) 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans ajout de matière grasse : - Liaison chaude - Sans décongélation, au four sec préchauffé à 180 °C : 7-8 mn - Liaison froide - Après décongélation lente (24 h - 0 à 4°C), au four sec préchauffé à 120-130 °C : 35-45 min

LES PLUS PRODUITS :

Produit cuit. Sans protéines animales. Sans arôme ou colorant artificiel.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
14.4	19.4	1.3	= 2.1	13.6	1.4	= 0.98	= 392	= -	262	1095

Rapport P/L : 1.06

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi

Classification : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Dénomination légale de vente : Préparation à base de protéines végétales, panée, cuite, surgelée

INGREDIENTS :

Préparation à base de protéines végétales 65 % : eau, protéines de blé texturées déshydratées 12 % (gluten de blé, amidon de blé), protéines de pois déshydratées 6 %, oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), arôme naturel (dont gluten, céleri), épaississant : Méthylcellulose (E461), sel. Enrobage 35 % : chapelure (farine de blé, levure, sel), enrobant (eau, farine de blé), huiles végétales (tournesol, colza). Susceptible de contenir des traces de lait, oeuf, mollusques, poissons, soja.

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

GARANTIES :**Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003**Ionisation :** Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé**ALLERGENES**

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :**Méthode de conservation :** Surgelé**T° de conservation (°C) :** Maxi 18-**Adapté à la liaison froide****Code EAN de l'UMC :** 3220440141379**PALETTISATION :****Dimensions carton en cm :** L 39 x l 29 x h 16**Longueur Palette en cm :** 120.000**Largeur Palette en cm :** 80.000**Hauteur Palette en cm :** 207.000**Nb d'UMC / couche :** 8**Nb couches / palette :** 12.000**Estampille sanitaire / Code emballer :** FR 56.094.004 CE**Nom du fournisseur :** 103486 CITE MARINE - VEGETAL**Code douanier :** 20049098