



## Description :

Préparation panée à base de protéine végétale (blé), de tomate et de mozzarella.

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France



Calibre : 100 g env.  
Conditionnement – calibre : CT 2 ST X 2.5 KG 100G  
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  
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0 et 4°C  
Etat du produit : Cuit

## LES PLUS PRODUITS :

Sans huile de palme, sans arôme ni colorant artificiel.  
Adapté à la liaison froide.

## 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
13.2	18.8	2.3	= 2.7	10.3	1.7	= 0.78	= 312	= -	226	947

Rapport P/L : 1.28

**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** : Analyse en cours      **Classification** : Analyses de la diététicienne en cours

**Dénomination légale de vente** : Préparation à base de protéines végétales, de tomates et de mozzarella, panée, pré-frite, cuite, surgelée.

## INGREDIENTS :

Préparation à base de protéines végétales, de tomates et de fromage 70% : eau, protéines de blé texturées déshydratées 14% (protéines de blé, farine de blé), oignons, tomates 6%, mozzarella 5%, tomates double concentré 4%, fibres de blé (fibres de blé, psyllium), épaississant: E461, sel, sucre, persil, ail déshydraté, mélange provençal (basilic, origan, romarin et thym).  
Enrobage 30% : chapelure (farine de blé, levure, sel), enrobant (eau, farine de blé, farine de maïs, amidon de maïs, amidon de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sel), huiles végétales (tournesol, colza). (% exprimés sur la totalité du produit). Traces possibles de céleri, oeuf, poissons, soja.

**Mat. Première principale (origine)** : Union Européenne

**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 checked="" 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 type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** Ovale.

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**T° de conservation (°C) :** Maxi 18-

**Mode conservation/présentation :** IQF

**Code EAN de l'UMC :** 3220440141409

**PALETTISATION :**

**Dimensions carton en cm :** L 40 x l 30 x h 15

**Longueur Palette en cm :** 120.000

**Largeur Palette en cm :** 80.000

**Hauteur Palette en cm :** 180.000

**Nb d'UMC / couche :** 8

**Nb couches / palette :** 12.000

**Estampille sanitaire / Code emballer :** FR 56.094.004

**Nom du fournisseur :** 103486 CITE MARINE - VEGETAL

**Code douanier :** 19059080

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté