

# Beignet de chou-fleur 1 kg

Article : 1990

sl.1.56



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 :** Choux fleurs (55%) enrobés d'une chapelure frite (45%), surgelés.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Préfrit à l'huile de tournesol. Chou-fleur, chapelure. Carton de 5 sachets.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Choux-fleurs. Enrobage: eau, farine de BLE et de maïs, amidon, amidon modifié, lactosérum en poudre (LAIT), sel, poudres à lever: E450, E500 ; levure, dextrose, poivre. Huile de tournesol. Traces éventuelles de: CELERI, OEUF et autres céréales contenant du GLUTEN

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chou fleur	Union Europ.

**\*\*** 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 :** France [Département(s) : 56]
- N° d'agrément :** FR 56.261.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Céleri, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

# Beignet de chou-fleur 1 kg

Article : 1990

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21069092 - Préparations alimentaires, n.d.a., ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids < 1,5% de matières grasses provenant du lait, < 5% de saccharose ou d'isoglucose

## Atouts

**Atout :** Produit service : gain de temps et maîtrise du coût

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 175/220°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							
574	137	6	0.7	17	3	1.9	2.8	0.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.47

**Type de matières grasses :** Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 10 sur 20

## 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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Sachet	1	0	0.2	Colis			
Palette	480	537	96	Colis	96	1200x800x1960	
Colis	5	5.4	1	Colis		400x300x150	13011252903708