



PassionFroid

sv.1.6

Cervelas à l'alsacienne 135 g

Article : 418

Nutriscore_D



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 : Cervelas garnis de fromage fondu et enroulés d'une tranche de poitrine de porc traitée en salaison, surgelés

Descriptif produit : Surgelé IQF. Cervelas pelé, fourré de fromage, entouré de lard fumé. Carton de 34 pièces minimum, soit 5 kg env.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Cervelas (77%) : viande de porc (50,3%*), eau, viande de volaille (21,9%*), sel, dextrose, protéines animales (plasma déshydraté, protéines de porc), fibre de pois, gras de porc, stabilisants : E451-E450, épices et plantes aromatiques, arômes naturels, tissu conjonctif de volaille, antioxydant : E301, conservateur : E250.*pourcentage exprimé sur le cervelas. poitrine de porc traitée en salaison (15%) : poitrine de porc (85%**), eau, sel, dextrose, arôme et arôme de fumée, conservateur : E250, antioxydant : E301.**pourcentage exprimé sur la poitrine de porc traitée en salaison. FROMAGE fondu à l'EMMENTAL (8%) : FROMAGE (dont EMMENTAL 30%***), BEURRE, eau, amidon modifié de pomme de terre, poudre de LAIT écrémé, poudre de LACTOSERUM, protéines de LAIT, sel de fonte : E331, gélifiant : E407.***pourcentage exprimé sur le FROMAGE fondu.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

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

** 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/09/2024 03:43

N° de version : 9.14

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

issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

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 :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16010099 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes, et préparations alimentaires à base de ces produits (à l'exclusion des saucisses et saucissons de foie ainsi que des saucisses et saucissons non cuits)

Atouts

Atout : Un produit déjà cuit pour un gain de temps de préparation
Un produit surgelé IQF pour ne sortir que la juste dose

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 48H

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 220/250°C température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou au four mixte à 150/175°C. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, déposer le produit dans le bac gastro. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+2. Régénération de 0/125°C température stabilisée en 45 minutes maximum.

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							
865	208	16	7.1	1.4	1.3	0.6	13	1.8

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.17 g/100g, Oméga 6 : 2.09 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.81

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiqes ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés,
adolescents, adultes en métropole : 2/20 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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Couche	45	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.147	0	0.03	Colis			
Palette	540	589	108	Colis	108	1200x800x1830	
Colis	5	5.255	1	Colis		388x261x140	3445425057210
Pièce	0.147	0	0.03	Colis			