

# SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



## FVZ SCHNITZEL WIENER ART GEBRATEN 70X100 G

Code article: 9235120

**Dénomination de la denrée alimentaire:**

Escalope de porc à la viennoise, obtenue à partir de longe de porc agrémentée d'un assaisonnement liquide, panée, rôties, à réchauffer, surgelée.

**Ingrédients:**

Viande de porc (75 %), farine de BLÉ, eau, huile de colza, amidon de BLÉ, amidon, sel, acidifiant (citrate de sodium), levure.

**Description du produit:**

Ce produit polyvalent montre à quel point le plaisir de l'escalope peut être simple pour tout le monde : saumon de porc frais tranché et pané jusqu'à ce qu'il soit jaune doré, il peut être consommé même après une longue période de Temps immobile comme fraîchement préparé. Disponible dans une large gamme de poids. Il est parfait pour ceux qui ont besoin de rester flexibles.

- Panure fine et classique
- Longue durée de vie
- Polyvalent

**État:**

cuit

**Groupe de matières premières:**

Porc

**Certifié halal:**

Non

**Biologique:**

Non

**Dimensions, surgelé:**

**Grammage:**

100 g (± 10)

**Marque d'identification:**

DE EV 83 EU

**Code GTIN – Unité de Vente:**

-

**Code GTIN – Colis:**

4001902923509

**N° du tarif douanier:**

16024930

**Pays de production:**

Allemagne

**Contenu du Colis:**

**Langues sur Emballage:**

DE

**Colis:**

1 x carton (carton), 390 mm x 390 mm x 170 mm, 517 g  
1 x sac intérieur (film non imprimé), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30 g  
1 x étiquette en carton (papier), 200 mm x 95 mm, 3 g  
1 x étiquette code EAN (papier), 100 mm x 60 mm, 1 g

**Emballage Unités de Vente:**

	Poids Net	Poids Brut
Par Unité de Vente	-	-
Par Colis	7,00 kg	7,551 kg
Contenu de la palette:	54 cartons (9 couches de 6 cartons)	
Poids Brut Palette:	427,754 kg	
Hauteur Palette:	1680 mm	
Date Limite d'Utilisation Optimale:	360 jours	

# SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



## FVZ SCHNITZEL WIENER ART GEBRATEN 70X100 G

Code article: 9235120

**Durée de vie résiduelle à livraison:** 120 jours

**Conditions de conservation:** Transport et entreposage à -18 °C, ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

**Conseils de préparation:**

Ce produit ne doit pas être consommé directement, sans aucune préparation! Préparer le produit en état surgelé. Réchauffer avant consommation! Le temps de préparation peut varier en fonction de la puissance de l'appareil.

Merrychef 230V:

1 pièces, 1:20 min.,

250 °C, 100 % vitesse du ventilateur, 100 % puissance micro-ondes

Four mixte (chaleur sèche): 220 °C env. 8 min., préchauffé

Four micro-ondes: 500 W env. 4 min.

Poêle: env. 8 min., à feu moyen, 4 min. env. de chaque côté

Friteuse: 175 °C 3 – 4 min.

Merrychef 230V:

3 pièces, 2:55 min.,

250 °C, 100 % vitesse du ventilateur, 100 % puissance micro-ondes

**Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:**

Énergie [kJ/kcal]:	1022 / 244
Matières grasses [g]:	12
dont acides gras saturés [g]:	1,9
Glucides [g]:	17
dont sucres [g]:	0,9
Protéines [g]:	17
Sel [g]:	1,5
Fibres alimentaires:	0,0

**Données microbiologiques:**

Entérobactéries	< 1000 UFC/g
E. coli	< 100 UFC/g
Salmonelles	non décelable dans 10 g
Germes Totaux	< 100000 UFC/g

# SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



## FVZ SCHNITZEL WIENER ART GEBRATEN 70X100 G

Code article: 9235120

### Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	+	farine de blé, amidon de froment
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Œufs et produits à base d'œufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou 10mg/l, en SO2)	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	

+ = présence / - = absence / O = peut contenir des traces

### Exigences légales:

La composition et l'étiquetage du produit sont conformes aux exigences légales en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne.  
L'emballage est conforme aux exigences légales en vigueur dans l'Union européenne.

### Déclaration OGM:

Le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage selon les règlements européens n° 1829/2003/CE et n° 1830/2003/CE portant sur l'étiquetage et la traçabilité des produits alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés.