

SPÉCIFICATION DU PRODUIT

Art. Non.	B7
Nom du produit et emballage.	Paella Valencia (2 x 2,5 kg)
Unité commerciale EAN	5413835120068
Unité de vente EAN	5413835100060
Intrastat	16056900



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

Description du produit

paella précuite et surgelée

Déclaration des ingrédients/additifs

riz jaune précuit (50,0 %) (eau, riz, curcuma, acide citrique), légumes (17,0 %) (poivron rouge, petits pois, tomate, oignon) en proportions variables, poulet rôti (7,0 %) (poulet, dextrose, huile de tournesol, fécule de pomme de terre, sel), **colin** (7,0 %), chorizo (5,0 %) (viande de porc, graisse de porc, sel, protéines de **lait**, épices, herbes, extrait de paprika, antioxydant : ascorbate de sodium, sel fumé, extraits d'épices, extrait de légumes), moules (4,0 %) (chair de **moules** cuite, eau), crevettes (3,8 %) (**crevettes**, eau, sel, correcteur d'acidité : citrate de sodium), anneaux de calamars (2,0 %) (**calamars**, eau, sel, correcteur d'acidité : (acide citrique, citrate de sodium)), huile de tournesol, mélange d'herbes (sel, maltodextrine, poudre de **poisson**, poudre de **crevette**, protéines de **soja** hydrolysées, herbes, épices, poudre de légumes (**céleri**, poivron), arômes (**œuf**, **soja**, **lait**), amidon de maïs, extraits de légumes (oignon, **céleri**, betterave), huile végétale (tournesol), exhausteur de goût : 5'-ribonucléotides disodiques, correcteur d'acidité : acide citrique, extrait d'herbes et d'épices (contient du céleri), épaississant : gomme de guar, colorant : (extrait de paprika, extrait de curcuma))

Pays d'origine : Belgique

Durée de conservation: À conserver pendant 12 mois à compter de la date de production dans son emballage d'origine fermé à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation:

- Cuire au four: Versez un peu d'huile végétale dans un plat allant au four. Ajoutez la quantité souhaitée de produit et faites chauffer/cuire à 180 °C pendant 20 minutes.
- Micro-onde: Placez la quantité souhaitée dans un plat adapté au micro-ondes et couvrez. Faites chauffer à 750 W. Pour 250 g : 6 min. Pour 500 g : 10 min. Remuez à mi-cuisson.
- Chauffer: Placez la quantité souhaitée dans une poêle préchauffée avec de l'huile. Faites chauffer à feu moyen. Pour 250 g : 8 minutes. Pour 500 g : 14 minutes. Remuez régulièrement.

2. PARAMÈTRES SENSORIELS

Arôme	typique de la paella
-------	----------------------



Couleur	riz doré avec des légumes colorés
Goût	umami, savoureux et légèrement épicé
Cohérence	riz moelleux avec des légumes croquants, du poulet, du poisson



3. Caractéristiques nutritionnelles

Caractéristique	S'applique
Contient du gluten	Non
Contient du lactose	Oui
Végétalien	Non
Végétarien	Non

4. Valeurs nutritionnelles

Paramètre	Valeur cible
Énergie	569,00 kJ
Énergie	135,00 kcal
Matières grasses	4,30 g
dont acides gras saturés	1,00 g
Glucides	17,00 g
dont sucres	1,00 g
fibres	0,70 g
Protéines	7,20 g
Sel	1,30 g

5. Allergènes

Allergènes	Présent (oui/non)
les céréales contenant du gluten	Sans
blé	Sans
seigle	Sans
orge	Sans
avoine	Sans
épautre	Sans
kamut	Sans
crustacés	Contient
oeufs	Contient
poisson	Contient
arachides	Sans
soja	Contient
lait	Contient
fruits à coque	Sans
amande	Sans
noisette	Sans
noix	Sans
noix de cajou	Sans
noix de pécan	Sans
noix du Brésil	Sans
pistache	Sans



noix de macadamia	Sans
céleri	Contient
moutarde	Sans
sésame	Sans
sulfites	Sans
lupin	Sans
mollusques	Contient

6. OGM

Nos produits ne sont pas obligés d'être déclaré, ni à la réglementation concernant la nourriture manipulée génétiquement étant en vigueur dans le présent, ni à la régularisation du EU (1829/2003 – 1830/2003) concernant l'étiquetage, l'admissibilité et traçabilité de la nourriture manipulée génétiquement et de la nourriture pour animaux.

7. Irradiation

Ce produit et tous les composants utilisés n'ont pas été irradiés.

8. Données microbiologiques

Paramètre	Tolérance
Total des comptages viables	moins que 1500000 cfu/g
coliforms	moins que 15000 cfu/g
Escherichia coli	moins que 30 cfu/g
fungi	moins que 3000 cfu/g
Listeria monocytogenes	moins que 10 cfu/g
Salmonelle	absente 25 g

9. Conditionnement

Données	Unité commerciale	Unité de vente
EAN	5413835120068	5413835100060
Contenu (pièces)	2 x 2,5 kg	2,5 kg
Type d'emballage	carton	sac
Dimensions de l'emballage	380 x 240 x 110 mm	300 x 235 x 5 mm
Poids de l'emballage vide	273 g	21 g

10. Données logistiques

Données	
Nombre par couche	9
Nombre de couches par palette	14
Nombre total par palette	126
Poids total du produit par palette	630 kg
Dimensions de la palette (longueur x largeur)	1200 x 800 mm
Hauteur maximale (empilée), palette comprise	1690 mm



11. Déclaration juridique

Ce produit et son emballage sont conforme aux prescriptions légales de la Communauté Européenne.

12. Détection de métaux

Tous les produits ont été vérifiés aux métaux avant l'emballage.

Fait à Diest le. 16/10/2026	
-----------------------------	--