Edité septembre 2026

Descriptif technique Végétal « BIO »

Code article 383005 **ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL DE SOJA "BIO" SG IQF**

N° de lot : 14-27 **Description:** **VÉGÉTAL "BIO"**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Égréné végétal élaboré à partir de protéines végétales texturées de soja biologique français. Les protéines sont obtenues par un procédé exclusivement mécanique, qui génère une texture semblable à la viande. Surgélation IQF **Issu de l'agriculture biologique**.
Origine MP	France
Calibre	Égréné de calibre 5-8mm
Conditionnement	Ct de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 383006 **BOULETTES VÉGÉTARIENNES DE SOJA "BIO" SG IQF**

N° de lot : 14-27 **Description:** **VÉGÉTAL "BIO"**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Boulettes végétariennes rôties à base de protéines végétales texturées de soja biologique français. Texture et goût semblables à la viande. Surgélation IQF **Issu de l'agriculture biologique.**
Origine MP	France
Calibre	Boulette 20gr
Conditionnement	Ct de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 383007 **ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE SOJA "BIO" SG IQF**

N° de lot : 14-27 **Description:** **VÉGÉTAL "BIO"**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Égréné végétal élaboré à partir de protéines végétales texturées de soja biologique français. Les protéines sont obtenues par un procédé exclusivement mécanique, qui génère une texture semblable à la viande. Surgélation IQF **Issu de l'agriculture biologique.**
Origine MP	France
Calibre	Émincé de 30-70mm
Conditionnement	Ct de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.