


Description :

Petite bouchée préfrite, emmental filant, pomme de terre et chapelure dorée croustillante.



Marque :

Classic

Calibre : 26/30 g

Conditionnement : 1 ct x 5 kg

Dimension : Ø 4 cm

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 5.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 540

Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, placer les nuggets à l'emmental sur une plaque pendant 8 minutes à 200°C.

LES PLUS PRODUITS :

Rapide à mettre en oeuvre.

Une alternative aux repas sans viande et sans poisson.

Sans huile de palme.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 112 g
Energie	1545 Kj / 370 Kcal	1730 Kj / 414 Kcal
Protéines (g)	11	12.3
Glucides (g)	29	32.5
dont Sucres (g)	2.8	3.1
Matières grasses (g)	23	25.8
dont Acides Gras Saturés (g)	5.7	6.4
Fibres alimentaires (g)	2.0	2.2
Sel (g)	1.2	1.3
Sodium (mg)	472	529
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.48

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 1/20 maxi

Classification : Plat protidique ou complet à base de fromage

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine de blé (blé)	Union européenne / non Union européenne
Emmental (lait)	Union européenne
Pomme de terre	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Dénomination légale de vente Préparation surgelée panée pré-frite à base d'emmental, aromatisée, à cuire

INGREDIENTS :

Eau, chapelure (farine de BLE, sel, dextrose, levure, huile de colza), EMMENTAL 19%, huile de tournesol, farine de BLE, huile de colza, flocons de pomme de terre (pomme de terre 3.7%, émulsifiant : E471), LAIT écrémé en poudre, amidon modifié de BLE, amidon modifié de maïs, sel, blanc d'OEUFE en poudre, arôme naturel (contient BLE, LAIT), GLUTEN de BLE, épaississants : gomme xanthane - E401, poivre blanc, gélifiant : carraghénanes

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059080

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440005183

Recette sans porc

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 27 x h 15
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 180
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 11

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.