

**Description :**

Mini-taquito au style mexicain, roulé et garni avec 11,5 % de riz et 38 % de légumes, préfrit et surgelé.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Pays-Bas



Calibre : 20 g
Conditionnement – calibre : CT 6 ST 1 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48 H
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

environ 9 minutes au four à 200°C / 4 minutes à la friteuse 175°C

LES PLUS PRODUITS :

Les taquitos sont une réponse à la tendance ethnique d'Amérique Latine, appréciée par beaucoup de clients. Originalité d'un produit peu connu en France mais très connu aux Etats-Unis. Idéal en tapas et en offre à partager. Pratique car adapté à différents modes de restitution (friteuse, four)

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
	796 Kj / 190 Kcal	Kj / Kcal
Energie		
Protéines (g)	4.4	
Glucides (g)	26	
dont Sucres (g)	5.1	
Matières grasses (g)	6.6	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.61	
Fibres alimentaires (g)	4.5	
Sel (g)	1.9	
Sodium (mg)	748	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.67

% Fruits et Légumineuses : 38.00

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 : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Mini Taquito mexicain, roulé et garni avec 11,5% de riz et 38% de légumes, pré-frit et surgelé

INGREDIENTS :

Poivron 20,4% , farines (blé, riz), eau, riz cuit 11,5% (riz, curcuma), haricot rouge 10,2%, Mais 6,4% , Huile de colza , tomate en poudre, sel, plantes aromatiques et épices, sucre, amidon modifié de pomme de terre, oignons 0,8%, dextrose, émulsifiant : lécithines, extrait de curcuma, colorant : extrait de paprika

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
 T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF
 Code EAN de l'UMC : 8710697313704

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 14.400
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 187.800
 Nb d'UMC / couche : 48
 Nb couches / palette : 12

Estampille sanitaire / Code emballer : NL 217 EG
 Nom du fournisseur : 101460 MOY PARK
 Code douanier : 19022091

Recette sans porc

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.