

Description :

Pains de mie garnis de jambon cuit standard, d'emmental et d'une préparation à base de spécialité fromagère et brisures de truffe d'été aromatisée saveur truffe.

 Marque : 


Calibre : 11 g
Conditionnement : 1 ct x 2 bq x 24 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.510
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : BQ
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Préchauffez votre four à 180°C. Retirez le film plastique et mettez la barquette sur une grille à mi-hauteur. Réchauffez pendant 5 à 7 minutes à 180°C.

LES PLUS PRODUITS :

Recette festive à base de truffe d'été (Tuber aestivum).
 Jolie dorure après passage au four.
 Porc d'origine France.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 11 g
Energie	1226 Kj / 294 Kcal	135 Kj / 32 Kcal
Protéines (g)	13	1.4
Glucides (g)	19	2.1
dont Sucres (g)	3.2	0.4
Matières grasses (g)	18	2.0
dont Acides Gras Saturés (g)	9.7	1.1
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	1.3	0.1
Sodium (mg)	512	56
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.72

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 : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN
 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 *
Viande de porc	France
Emmental (lait)	Union européenne
Truffes d'été (tuber aestivum)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 67205C

Dénomination légale de vente : Pains de mie garnis de jambon cuit standard, d'emmental et d'une préparation à base de spécialité fromagère et brisures de truffe d'été (1,1%) (Tuber aestivum) aromatisée saveur truffe.

INGREDIENTS :

pain de mie nature 39,6% (farine de blé (farine de blé (GLUTEN), GLUTEN de blé, farine de blé malté (GLUTEN)), eau, huile de tournesol, levure, sucre, LAIT écrémé en poudre, sel, farine de fève, GLUTEN de blé, émulsifiants: E471-E481, acidifiant: E330, antioxydant: E300), jambon cuit standard 19,8% (jambon de porc (origine France), eau, dextrose, sel, sel, arômes naturels, antioxydant : E301, conservateur : E250), emmental 19,8% (LAIT), spécialité fromagère 13,7% (LAIT entier, crème (LAIT), préparation de protéines de LAIT, perméat de lactosérum concentré (LAIT), sel, stabilisant : E410, acidifiant : E330), beurre (LAIT), préparation culinaire à base de truffe d'été, aromatisée 1,4% (truffes d'été 1,1% (Tuber aestivum), jus de cuisson des truffes d'été (eau, sel), arôme naturel), farine de blé (GLUTEN), fibre de blé

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" 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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	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 : 3308650397646

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.600 x l 26.200 x h 4.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 55.500

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 9

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.