

**Description :**

Cheddar enveloppé d'une chapelure croustillante



**Calibre :** 30/35 g  
**Conditionnement :** 1 ct x 4 st x 1 kg (28 pc mini.)  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 4.000  
**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. Faire frire à 180°C entre 2min45s et 3 min. Four : Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Retier le film plastique et placer le produit sur du papier sulfurisé sur une plaque à mi-hauteur. Chauffer pendant 8 min. Sans chaleur tournante : 11 min. Poêle : faire frire à feu moyen dans une grande quantité d'huile chaude (205°C) pendant 1,5 min. Friteuse à air chaud : chauffer à 200°C entre 4 et 4,5 min.

**LES PLUS PRODUITS :**

Génereux, extra cheesy et panure extra croustillante  
 Pour faire la différence sur une planche  
 Sans huile de palme

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 33 g
<b>Energie</b>	1334 Kj / 320 Kcal	440 Kj / 106 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	15.00	5.0
<b>Glucides (g)</b>	18.00	5.9
<b>dont Sucres (g)</b>	0.50	0.2
<b>Matières grasses (g)</b>	21.00	6.9
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	10.00	3.3
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2.30	0.8
<b>Sel (g)</b>	1.00	0.3
<b>Sodium (mg)</b>		0
<b>Calcium (mg)</b>		

Rapport P/L : 0.71

**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 :** 4/20 maxi  
**Classification :** Entrées contenant plus de 15% de lipides  
 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 : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Cheddar (lait)	Union européenne / non Union européenne
Farine de blé (blé)	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : 26-00740.B

Dénomination légale de vente : Portions de fromage cheddar, panées et prérites, plat préparé, surgelé

## INGREDIENTS :

Fromage cheddar (54%) (lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, présure, sel, colorants : E160aiii) eau, préparation pour pâte (farine de maïs, de riz, et de blé, maltodextrine, gluten de blé, sucre, fibres végétales, sel, colorants : E150a, extraits d'épices, blanc d'oeuf déshydraté, huile de tournesol), amidon, huile végétale (tournesol colza), farine de blé, amidon modifié : E1404, fibre de pois, sel, stabilisant : E461, fibres de bambou.

## 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 checked="" 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 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 type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé  
 T° de conservation (°C) : Maxi -18  
 Code EAN : 58410705030894

Nom du fournisseur : 103901 GEDESCO SA DP  
 Code douanier : 04063010

Recette sans porc

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.600 x l 20 x h 15.600  
 Longueur Palette en cm : 120  
 Largeur Palette en cm : 80  
 Hauteur Palette en cm : 202.200  
 Nb d'UMC / couche : 12  
 Nb couches / palette : 12

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.