

FICHE TECHNIQUE

35 FEUILLETE A LA MERGUEZ DE VOLAILLE HALAL CRU - 150g

FT 651
Création: 20/05/2010
Modification: 03/10/2023
Version: 10



Suggestion de présentation

Description

Pâte feuilletée garnie d'une merguez de volaille cuite amylacée Halal et de sauce (23%) crue, surgelée.

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	1159 / 278 kJ/kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	9,1 g
Glucides	21 g
dont sucres	2,9 g
Protéines	8 g
Sel	1,7 g

Emballage/conditionnement

Emballage	emb. individuel, sac, carton.
Hauteur du fond	/ mm
Poids produit	150 g (+/-6,7g)
Quantité/colis	35 pièces
Poids net colis	5,25 kg
Poids brut colis	5,5 kg
EAN13/Gencod	3451380006514

Palettisation

Dimensions cartons	(L) 385 x (l) 221 x (H) 155 mm
Cartons/couches	10
Couches/palettes	8
Colis/palettes	80
Hauteur palette	140 cm

OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

Composition

Pâte feuilletée 50% (farine de BLE [origine France], margarine [origine : UE](graisse de palme [origine non UE], eau, huile de colza [origine UE], sel, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, colorant : E160a), eau, sucre, sel), eau, merguez de volaille cuite amylacée Halal 26% (viande de dinde 14% [origine France], gras de veau, eau, épices et plantes aromatiques, sel, farine de BLE, protéine de SOJA, dextrose, blanc d'OEUFE déshydraté, saccharose, arôme, arôme de fumée, ail, stabilisant : E451i, antioxydant : E301 - E300 - E316, colorant : E120, conservateur : E250), purée de tomates et pulpe de tomates (tomates, purée de tomates, correcteur d'acidité : E330), LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, graisse végétale de palme, sel, OEUFE, oignons, sirop de glucose, épices et plantes aromatiques, épaississant : E401, amidon modifié de maïs, sucre, stabilisant : E450, huile de colza, arômes naturels, jus concentré de citron, protéine de LAIT.

Allergènes

Contient : gluten de blé, lait, oeuf, soja.
Traces éventuelles de moutarde, crustacés, poisson, fruits à coque, céleri,

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Décongeler 30 minutes entre 0 et +4°C. Dorer à l'œuf avant cuisson. Préchauffer le four à 230°C. Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.

Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C/ <1 000 000 ufc/g
Flore totale/Flore lactique / <100
Clostridium perfringens / <30/g
Bacillus cereus /<500 ufc/g
Escherichia coli / <10 ufc/g
Staphylocoques coagulase +/-100 ufc/g
Salmonella / absence /25g
Listeria monocytogenes / Absence /25g

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.