



Code article : 653
EAN13/Gencod : 3451380006538

Description

Pâte feuilletée, produit cru surgelé.

Allergènes

Gluten de blé, lait, poisson, crustacés, œufs.
Traces éventuelles de soja, fruits à coque, céleri, moutarde

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1032,5 kJ / 247 kcal

Matières grasses : 15g

dont AG saturés : 7,2g

Glucides : 21,8g

dont sucres : 2,8g

Protéines : 6,2g

Sel : 1,4g

**valeurs moyennes calculées (données fournisseurs et Ciqual)*

Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton

Poids produit = 140g (+/- 7g)

Quantité/colis = 35 pièces

Poids net colis = 4,900 kg

Poids brut colis = 5,100 kg

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 50% [Origine : France]: Farine de BLE, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel 1,0%, émulsifiant: E471, acidifiant: acide citrique, colorant: caroténoïdes), eau, sucre, sel.

Garniture 50% : Eau, miettes de saumon (saumon *Salmo Salar*, sel)[origine : France, Chili, Norvège, Irlande, Ecosse, Canada, USA] 16,8%* (POISSON), préparation pour sauce (LACTOSERUM, amidon modifié, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, sel, protéines de LAIT, épaississant : E401, stabilisant : E450, sucre, épices, colorants : E101-E160a), crème fraîche (LAIT), OEUFS, oseille 2,7%*, fumet de CRUSTACES (épaississant : amidon modifié de maïs E1422, sel, plantes aromatiques (échalote, oignon, ail, laurier, thym), épice (poivre), arômes (LACTOSE, LAIT et dérivés, CRUSTACES, CRABE, CREVETTE, POISSON, exhausteurs de goût : E631 inosinate disodique, E627 guanylate disodique), CREVETTE en poudre, fécule de pomme de terre, hydrolysate de protéine (BLE), extrait de vin (SULFITES), blanc, sirop de glucose, tomate, POISSON en poudre 2,6%, carotte cuisinés en poudre (jus concentré de carotte, maltodextrine, huile de tournesol), dextrose, colorant : oléorésine de paprika E160c), sel, poivre.* en % sur le produit fini.

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Décongeler 30 minutes entre 0 et +4°C. Dorer à l'œuf, rayer et piquer. Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.

Caractéristiques microbiologiques

Germes recherchés / Critères

Flore aérobie 30°C / 1 000 000 ufc/g

Rapport Flore/lactique / 100

Staphylocoques coagulase positive /100 ufc/g

Bacillus cereus 30°C / 500 ufc/g

Clostridium perfringens / 30 ufc/g

Escherichia coli / 10 ufc/g

Salmonella / absence /25g

Listeria Monocytogenes / absence/25g

Palettisation

Dimensions cartons = (L) 385 x (l) 222 x (H) 155 mm

Cartons/couches = 10

Couches/palettes = 8

Colis/palette = 80

Hauteur palette = 140cm

Ionisation

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