

**Description :**

Beignet de morue préfrit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Union Européenne
**Marque :****Calibre :** 13 g env.**Conditionnement – calibre :** CT 4 X 1 KG 13 G ENV**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**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 h maximum entre 0°C et +4°C**Etat du produit :** Pré frit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation. Passer en friteuse 2 à 3 min à 180°C jusqu'à ce que les beignets soient dorés.

LES PLUS PRODUITS :

Produit préfrit.

Utilisation en antipasti ou plat principal.

Sans huile de palme.

Un produit sympathique, facile à remettre en oeuvre, qui évoque les mers chaudes et les vacances !

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	1051 Kj / 250 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	5.8	
Glucides (g)	34	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	10	
dont Acides Gras Saturés (g)	1.2	
Fibres alimentaires (g)	1.7	
Sel (g)	2.4	
Sodium (mg)	960	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.58**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 :** Acra de moure préfrit surgelé**INGREDIENTS :**

Farine de BLÉ, eau, huile de tournesol, MORUE dessalée (12%) (Gadus morhua, pêché en FAO 27), sel, persil, ail, amidon modifié, poudres à lever : E450i, E500ii, stabilisant : E461.

Susceptible de contenir : oeuf, soja, lait.

GARANTIES :

Provenance matière première carnée : /

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

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)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	Sans Allergène Majeur
☒	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☒	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440138737

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 37.600 x l 27 x h 18

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 26.00298/B CE

Code douanier : 16041992

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.