

CROQUE MONSIEUR PREGRATINE

150g
Code article : 000113

- ♦ 12,4% de jambon de porc origine France sans nitrite ajouté.
- ♦ 100 mg calcium pour 100g.
- ♦ Béchamel cuisinée au beurre.
- ♦ Disponible en barquette "Prête à Servir".

Produit frais, transformé en France.



Suggestion de présentation

IT/PF/FTRCMJ150
Date : 03/05/23
Indice de révision : 0
Page 1 sur 2
Date révision :

COMPOSITION

Pain de mie garni de béchamel, de jambon cuit choix et d'emmental.

Béchamel 49,7% (eau - farine de **blé** - **beurre** 4% - **lactose** - protéines de **lait** - **crème** - sel - épice - extraits d'épices) - pain de mie 28,6% (farine de **blé** - eau - levure - huile de colza - **gluten** de **blé** - sucre - dextrose - sel - conservateur : E282 - farine de fève - agent de traitement de la farine : E300) - jambon cuit choix 12,4% [jambon de porc (Origine France) - eau - sel - bouillon (viande de porc et os de porc) - arômes naturels (contient naturellement des polyphénols) - antioxydant : acide ascorbique] - **emmental** 9,3%.

Traces éventuelles d'œufs, poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.
Au four traditionnel : Retirer les emballages plastiques puis installer la barquette cellulose contenant les produits directement au four.
Température maximum 180 °C.
Nous vous déconseillons l'usage du four à micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.
Plateau cellulose : à recycler.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	874 kJ (soit 208 kcal)
MATIERES GRASSES	8,6%
dont Acides Gras Saturés	5,0%
GLUCIDES	23%
dont Sucres	1,6%
PROTEINES	9,1%
SEL	1,20%
CALCIUM (mg)	100

*Valeurs obtenues par calcul

Calories
208 kcal
Pour 100g



MG < 15%

P/L > 1

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protidique est <70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : J + 9

Température de conservation : 0°C à + 4°C

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/05/23	03/05/23	03/05/23	03/05/23
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
Code emballer : Emb. 42 127 A
GENCOD : 332 589 000 113 3

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm³)
APET / PE / EVOH	126	440 x 290 x 40	5,10

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm³)
127	454 x 298 x 126	17,04

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
6	3	3,21	2,70

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	8	48	177	129,60

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1155 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Clostridium perfringens	30 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 7937
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

OUI		NON	
Œufs et dérivés	X	Lait et dérivés	X
Crustacés et dérivés	X	Gluten et dérivés	X
Mollusques et dérivés	X	Lupin	X
Poissons et dérivés	X	Céleri et dérivés	X
Arachides et dérivés	X	Moutarde et dérivés	X
Soja et dérivés	X	Sésame et dérivés	X
Fruits à coque et dérivés	X	Sulfites et anhydride sulfureux	X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Assemblage automatique → Dépôt du fromage → Gratinage → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/05/23	03/05/23	03/05/23	03/05/23
Visa				