

FRIAND AU COMTÉ

110g
Code article : 050287



FT/FE/FTRCFC
Date : 19/05/25
Indice de révision : 2
Page 1 sur 2
Date révision : 10/10/25

- ♦ Pâte feuilletée pur beurre.
- ♦ Au Comté AOP*.

Produit frais, transformé en France.



Suggestion de présentation

COMPOSITION

Farine de **blé** - eau - **beurre** - **Comté** AOP* 8,6% - **œufs** entiers - **lait** demi-écrémé - **crème** - sel - graines de millet - arôme naturel (contient **lait**) - oignons - sucre - jus de citron - curcuma - huile de tournesol.

* Appellation d'Origine Protégée
Ce produit contient 34,9% de garniture.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ÉNERGIE	1368 kJ (soit 328 kcal)
MATIÈRES GRASSES	18%
dont Acides Gras Saturés	12%
GLUCIDES	31%
dont Sucres	3,2%
FIBRES	1,7%
PROTÉINES	8,5%
SEL	1,20%

*Valeurs obtenues par calcul

Calories
en Kcal
328 kcal
Pour 100g



MG≥15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient plus de 15% de matières grasses, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, moutarde, céleri et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.
Enlever les feuilletés de leur emballage et les mettre sur une grille.
Au four traditionnel :
réchauffer 15 minutes four chaleur tournante chaud à 180°C, thermostat 6.
Nous vous déconseillons l'usage du four à micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette : à jeter
Film : à jeter

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

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

	RÉDACTEUR	VÉRIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	P. BARATTE	C. ROFFAT	O. BRIENNON	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	D.U.	D. Commercial
Date	10/10/25	10/10/25	10/10/25	10/10/25
Visa				

DONNÉES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 69.270.001 CE
 Code emballer : Emb. 69 270 C
 GENCOD : 303 312 471 530 4

Fabriqué à : Chaponnay (69)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
PET / PE + PET/PE,EVOH,PE	50	290 x 255 x 35	2.59

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
163	330 x 260 x 137	11.75

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
6	2	1.58	1.32

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
10	8	80	149	105.60

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1246 mm, palette comprise)

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282.V01
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284.V01
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087.V06
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.

ALLERGÈNES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		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
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ÉLABORATION

Réception et stockage des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Cuisson → Refroidissement → Conditionnement → Mise en carton & 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.

	RÉDACTEUR	VÉRIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	P.BARATTE	C.ROFFAT	O.BRIENNON	D.MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	D.U.	D. Commercial
Date	10/10/25	10/10/25	10/10/25	10/10/25
Visa				