

PRODUIT :

Code Article :	00023047
Désignation Commerciale :	30 Paniers Feuil Noix Stj. Asp 100g FDG Rest
Marque :	FDG RESTAURATION
Gencod UV :	3325710006874
Poids Net :	100 g
DLC/DDM :	18 mois
DLC/DDM garantie :	12 mois
Rayon :	SURGELE
Etat :	SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale :

Déclaration Ingrédients :

"Ingrédients à la mise en œuvre :

Pâte feuilletée 50% [farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales de palme en l'état, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), eau, sel, **oeufs** entier], noix de Saint-Jacques* 16%, eau, asperges vertes 5%, **crème** légère, farine de **blé**, margarine végétale (graisses et huiles végétales de palme et colza, eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), vin blanc (raisins, acidifiant : acide tartrique, conservateur : **sulfites**), échalotes, Noilly Prat (vin, vin de liqueur, alcool, extraits aromatiques naturels, eau), emmental râpé (**lait**) , oignons, poudre de **lait** écrémé, amidon modifié de maïs, arômes (contient **poisson**, **crustacés**), sel, poudre de blanc **d'œuf**, ail, Cognac modifié, épaississant : méthylcellulose, colorant : huile de paprika, laitue de mer, poivre.

Traces possibles de **céleri**, **fruits à coques**, et **moutarde**.

Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de ce produit, la présence exceptionnelle de morceaux de coquilles ne peut être totalement exclue.

Les pourcentages des ingrédients sont indiqués à la mise en oeuvre / les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Allergènes dans le produit :

Moutarde, céleri, oeufs, gluten, mollusque, lait, crustacés, poisson, sulfites, fruits à coques,

CONDITIONS DE CONSERVATION / UTILISATION ET TRACABILITE :

Conditions de conservation :

24 heures dans un réfrigérateur 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur Plusieurs mois à -18°C, de préférence jusqu'à la date indiquée. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Instructions de préparation :

Au four : Préchauffez votre four à 210°C(th 7) pendant 10 minutes. Déposez les paniers encore surgelés sur un papier d'aluminium graissé ou un papier sulfurisé, et disposez les sur la plaque du four. Laissez cuire 20 min. environ à 210°C (th.7) Ne jamais cuire au micro-ondes.

Tracabilité :

Lot SS QQQ AA YY

SS=site / QQQ= quantième / AA= année / YY= numéro d'ordre

Origine de l'ingrédient principal :

Noix de Saint-Jacques : Chlamys zygopatagonica, origine Argentine - Chlamys opercularis, origine Royaume Uni ou Iles Féroé - Chlamys nobilis, origine Vietnam - Argopecten circularis, origine Mexique ou USA - Argopecten irradians, origine USA - Argopecten purpuratus, origine Pérou - Chlamys albidus, origine Russie

Pays de transformation :

Transformé France

N° d'agréments sanitaires :

Site GARTAL FR 29.247.020 CE

CRITERES DE SECURITE :

Critères microbiologiques réglementaires :

	Cible	Tolérances
E.Coli	10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylocoques coagulase +	100 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella	Non détecté / 25g	Non détecté / 25g
Listeria	Non détecté / 25g	100 ufc/g

Selon le règlement CE 2073/2005.

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs Nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 g	Valeurs à la portion (100 g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1066 kJ	1066 kJ	13 %
	256 kcal	256 kcal	
Matières grasses	16,4 g	16 g	23 %
dont acides gras saturés	9,1 g	9.1 g	46 %
Glucides	19,1 g	19 g	7 %
dont sucres	1,9 g	1.9 g	2 %
Fibres	2,0 g	2.0 g	
Protéines	7,0 g	7.0 g	14 %
Sel	1,19 g	1.2 g	20 %

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 Kcal) Ces repères nutritionnels journaliers et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe, l'activité physique.

Données indiquées à titre d'information, ne sauraient en aucun cas faire valeur de référence.

DECLARATION DE CONFORMITE :

OGM et dérivés d'OGM :

Conforme à la réglementation en vigueur

Métaux Lourds :

Conforme à la réglementation en vigueur

Pesticides :

Conforme à la réglementation en vigueur

Ionisation :

Produits et ingrédients non ionisés

Emballage :

Conforme à la réglementation européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire

Informations complémentaires :

/