

PRODUIT :

Code Article :

00023129

Désignation Commerciale :

16 Feuilleté st jacques crevettes muscadet

Marque :

FDG RESTAURATION

Gencod UV :

3325710008885

Poids Net :

150 g

DLC/DDM :

18 mois

DLC/DDM garantie :

12 mois

Rayon :

SURGELE

Etat :

SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale :

Feuilletés garnis d'une préparation aux noix de Saint-Jacques* et aux crevettes dans une sauce au vin blanc Muscadet, aromatisée - Surgelé x16

Déclaration Ingrédients :

Pâte feuilletée 50% (farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), eau, **œufs** entiers, sel), noix de Saint-Jacques* 13,5% (**mollusques**), **crevettes** 8,9%, eau, **crème** fraîche légère, vin blanc Muscadet 2,4% (raisins), farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales de palme et colza, eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), carotte, échalote, oignon, emmental (**lait**, sel, ferments **lactiques**, coagulant), arômes naturels (**gluten**, **lait**, **poissons**, **crustacés**), amidon modifié de pomme de terre, sel, ail, poudre de blanc **d'œuf**, Cognac modifié (Cognac, sel, arôme naturel de poivre), épaississant : méthylcellulose, poivre, colorant : extrait de paprika.

*Zygochlamys patagonica, origine Argentine (A) et/ou Chlamys opercularis, origine îles Féroé (B) et/ou Royaume-Uni (C) et/ou Argopecten purpuratus, origine Pérou (D) : voir la lettre près du numéro de lot. Malgré tout le soin apporté à la préparation de ce produit, la présence exceptionnelle de morceaux de coquilles ne peut être totalement exclue. Traces possibles de **céleri**, **moutarde**, **fruits à coques**

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 :

oeufs, gluten, mollusque, lait, crustacés, poisson,

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 traditionnel (sans décongélation préalable) : Préchauffez votre four 10 minutes à thermostat 7 (210°C) et retirez le film protecteur des feuilletés. Positionnez-les sur un papier sulfurisé, et disposez le tout sur la plaque du four. Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 25 minutes environ à thermostat 7 (210°C). Ne pas cuire au micro-ondes.

Traçabilité :

Lot SS QQQ AA YY

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

Origine de l'ingrédient principal :

Pays de transformation :

Transformé France

N° d'agréments sanitaires :

Site GARTAL FR 29.247.020 UE

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 (150 g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1047 kJ	1570 kJ	19 %
	251 kcal	376 kcal	
Matières grasses	15,0 g	22 g	32 %
dont acides gras saturés	7,7 g	12 g	58 %
Glucides	21,0 g	31 g	12 %
dont sucres	0,9 g	1.3 g	2 %
Fibres	1,0 g	1.5 g	
Protéines	7,0 g	10 g	21 %
Sel	1,2 g	1.8 g	30 %

*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 :

/