

PRODUIT :

Code Article :	00013288
Désignation Commerciale :	COQ ST JACQ A LA BRETONN 8*120G FDG REST
Marque :	FDG RESTAURATION
Gencod UV :	3325710131422
Poids Net :	960 g
DLC/DDM :	18 mois
DLC/DDM garantie :	12 mois
Rayon :	SURGELE
Etat :	SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale :	COQUILLES SAINT JACQUES* CUISINEES A LA BRETONNE
Déclaration Ingrédients :	"Ingrédients à la mise en oeuvre : Noix de Saint Jacques * (mollusque) 40% (* Zygochlamys patagonica, Origine Argentine (A)et/ou Chlamys opercularis, origine Royaume Uni (B) et / ou Iles Féroés (C) et/ou Argopecten purpuratus, origine Pérou (D) et/ou Chlamys alb idus, origine Russie (E) : voir la lettre près du numéro de lot), eau, crème fraîche légère (lait), champignons, beurre (lait) 3.6%, poudre de lait écrémé, vin blanc (raisins, acidifiant : acide tartrique, conservateur : sulfites), échalotes, farine de blé, amidon modifié de maïs, chapelure (farine de pois, piment doux), Cognac modifié, sel, Noilly Prat (vin, vin de liqueur, alcool, extraits aromatiques naturels, eau), oignons, arôme (contient crustacé, lait), sucre, ail, échalotes déshydratées, arôme naturel (contient blé, lait et poisson), poudre de blanc d'oeuf, poivre blanc. Traces éventuelles de moutarde, céleri, et fruits à coques. 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." <i>Les pourcentages des ingrédients sont indiqués à la mise en oeuvre / les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.</i>
Allergènes dans le produit :	oeufs, gluten, mollusque, lait, crustacés, poisson, sulfites, fruits à coques, Moutarde, céleri,

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 :	Préchauffez le four 10 mn à thermostat 7 (210°C). Déposez sur la plaque de votre four une feuille d'aluminium froissée. Disposez les coquilles encore surgelées sur cette feuille d'aluminium (pour les caler). Placez la plaque à mi-hauteur et laissez cuire environ 10 minutes environ à 210°C. Servir aussitôt.
Tracabilité :	Lot SS QQQ AA YY SS=site / QQQ= quantième / AA= année / YY= numéro d'ordre
Origine de l'ingrédient principal :	Zygochlamys patagonica, d'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
Pays de transformation :	Transformé France
N° d'agrément 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 (120 g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	580 kJ	696 kJ	8 %
	139 kcal	167 kcal	
Matières grasses	8,0 g	9.6 g	14 %
dont acides gras saturés	5,6 g	6.7 g	34 %
Glucides	9,3 g	11 g	4 %
dont sucres	3,1 g	3.7 g	4 %
Protéines	7,8 g	9.4 g	19 %
Sel	0,93 g	1.1 g	19 %

*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 :

/