

|                                                                                   |                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI<br/>SURGELE</b> | Réf : FT/QUA/ 23206 |
|                                                                                   |                                                 | Version 2           |
| Approuvé le :                                                                     | 22/11/2022                                      | par : VT            |

Date de création : 17/12/14      Date de la dernière mise à jour : 27/01/2023      MAJ instructions prépa

## FRANCAISE DE GASTRONOMIE RESTAURATION

### 45 Feuilletés de poisson sauce beurre blanc

Poids net : 45 x 70g - 3,150 kg

#### I- Entreprise

**GARTAL MAREVAL** : Z.A.C. de Troyalac'h - 2 Rue André Michelin - CS75022 - Saint Evarzec - 29563 QUIMPER Cedex 9

Estampille sanitaire : FR-29.247.020- CE

Code Emballeur : EMB 29247G

#### II- Traçabilité

Identification lot : 00XXXAANN

#### III- Liste d'ingrédients

Ingrédients à la mise en œuvre :

Pâte feuilletée (54,3%)[farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), eau, sel, **oeufs** ], poisson 14,6% (**poisson** ), eau, beurre 3,4% (**lait** ), échalotes, vin blanc (dont **sulfites** ), crème légère (**lait** ), poudre de **lait** écrémé, farine de **blé** , courgettes, carottes, amidon modifié de pomme de terre, vinaigre d'alcool 0,6%, jus de citron concentré 0,3%, arôme (dont **poisson** ), sel, ciboulette, épaississant : méthylcellulose, poudre de blanc d'**oeuf** , poivre, curcuma.

Traces possibles de **mollusques** et **crustacés**

Poisson : Filet de Colin d'Alaska double congélation - *Teragra chalcogramma* - Origine : FAO 61 ou 67

#### IV- Instructions de préparation

Au four traditionnel (sans décongélation préalable) :

- Préchauffez votre four 10 mn à thermostat 7 (210°C) et retirez le film protecteur des feuilletés.

- Positionnez- les sur un papier aluminium graissé ou un papier sulfurisé, et disposez le tout sur la plaque du four.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 20 minutes environ à thermostat 7 (210°C).

## V- Caractéristiques physico-chimiques

### 1- Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g : donné à titre indicatif

|                          |          |         |
|--------------------------|----------|---------|
| Glucides:                | 21,1     |         |
| Dont sucres              | 3,1      | g       |
| Matières grasses :       | 19,7     |         |
| Dont acides gras saturés | 11,5     | g       |
| Sodium                   | 0,417    | g       |
| Sel                      | 1,04     | g       |
| Protéines:               | 6,4      | g       |
| Valeurs énergétiques:    | 288/1188 | Kcal/KJ |

### 2- Contaminants chimiques

Les produits finis sont garantis sans contaminants chimiques. Cette garantie est basée sur les informations transmises dans les fiches techniques matières premières de nos fournisseurs

## VI- Critères bactériologiques

| GERMES                     | CRITERES | TOLERANCES       |
|----------------------------|----------|------------------|
| E. Coli / g                | 10       | Plan à 3 classes |
| Salmonelles /25g           | Absence  | Aucune           |
| Listeria monocytogenes/25g | <10/g    | <100/g           |

## VII- Allergènes

Mise en application de la directive 2003/89/CE lié au décret d'application du 2 août 2005 parue au JORF du 6août 2000 applicable au 25/11/05.

| <u>Allergènes au regard de l'annexe III de la Directive 2003/89/CE</u> | Contenu dans le produit             |     |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----|
|                                                                        | Oui                                 | Non |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de                     | <input checked="" type="checkbox"/> |     |

|                                                                                                                      |                  |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|
| Crustacés et produits à base de crustacés                                                                            | Traces possibles |   |
| Mollusque et dérivés                                                                                                 | Traces possibles |   |
| Œufs et produits à base d'œufs                                                                                       | ☒                |   |
| Poissons et produits à base de poissons                                                                              | ☒                |   |
| Arachides et produits à base d'arachide                                                                              |                  | ☒ |
| Lupin et dérivés                                                                                                     |                  | ☒ |
| Soja et produits à base de soja                                                                                      |                  | ☒ |
| Lait et produits à base de lait (y compris lactose)                                                                  | ☒                |   |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits                                                                      |                  | ☒ |
| Céleri et produits à base de céleri                                                                                  |                  | ☒ |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                                                              |                  | ☒ |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                                                            |                  | ☒ |
| Anhydride sulfureux et sulfites (en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub> )* | ☒                |   |

## VIII- Ionisation

Les produits finis ne sont pas ionisés et ne sont pas fabriqués avec des ingrédients ayant subis un traitement ionisant.

## IX- OGM

Les produits finis sont non OGM et ne contiennent pas d'OGM, selon la réglementation en vigueur.