

PRODUIT :

Code Article :	00023310
Désignation Commerciale :	CROUSTILLANT DE HOMARD-COLIN-CREVETTES CUISINE A LA BRETONNE
Marque :	FDG RESTAURATION
Gencod UV :	3576280233102
Poids Net :	70 g
DLC/DDM :	18 mois
DLC/DDM garantie :	12 mois
Rayon :	SURGELE
Etat :	SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale : Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de homard canadien, de colin d'Alaska et de crevettes - Surgelée

Déclaration Ingrédients : Pâte feuilletée 55,7% [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**], eau, pulpe de **homard** canadien (Homarus americanus, origine Canada) 7,7%, chair de **colin** d'Alaska 5,8%, **crème** fraîche légère, **crevettes** 4,6% (**crevettes**, sel, colorant : paprika) 4,6%, **beurre**, oignons, farine de **blé**, poudre de **lait** entier, amidon modifié de maïs, bisque de **homard** 0,7% [eau, **homard** concentré, vin blanc (raisins, **sulfites**), **crème** fraîche, amidon modifié de manioc, double concentré de tomates, farine de **blé**, sel, **beurre**, Cognac, oignons, huile végétale de canola, ail, arôme, piment], sel, ciboulette, persil, épaississant : méthylcellulose, poudre de blanc d'**oeuf**, poivre.

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

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 ou d'arêtes 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 : sulfites, poisson, mollusque, crustacés, lait, gluten, oeufs, 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 : 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 aluminium graissé ou un papier sulfurisé, et disposez le tout sur la plaque du four. Enfournes à mi-hauteur et laissez cuire 20 à 25 minutes environ à thermostat 7 (210°C). Ne pas 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 :

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 (70 g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1106 kJ	774 kJ	9 %
	265 kcal	185 kcal	
Matières grasses	16,0 g	11 g	16 %
dont acides gras saturés	8,4 g	5.9 g	29 %
Glucides	23,0 g	16 g	6 %
dont sucres	2,7 g	1.9 g	2 %
Fibres	1,3 g	0.9 g	
Protéines	6,6 g	4.6 g	9 %
Sel	1,1 g	0.8 g	13 %

*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 :

/