

PRODUIT :

Code Article : 00023401

Désignation Commerciale : PANIERS FEUILLETES DUBARRY 40*70G FDG R

Marque : FDG RESTAURATION

Gencod UV : 3576280234017

Poids Net : 70 g

DLC/DDM : 18 mois

DLC/DDM garantie : 12 mois

Rayon : SURGELE

Etat : SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale : Pâte feuilletée crue garnie d'une préparation à base de purée de choux-fleurs et de crème fraîche légère - surgelée

Déclaration Ingrédients : Pâte feuilletée 55,7% (farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), eau, sel, **oeufs** entiers), eau, purée de choux-fleurs 12,8% (choux-fleurs, amidon modifié de pomme de terre), **crème** fraîche légère 5,1%, margarine végétale (graisses et huiles végétales de palme et colza, eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), farine de **blé**, poudre de **lait** écrémé, amidon modifié de maïs, sel, épaississant : méthylcellulose, poudre de blanc d'**oeuf**, poivre, muscade.

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

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

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 : lait, gluten, oeufs, poisson, mollusque, crustacés, 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 : Préchauffez le four 10 minutes à thermostat 7 (210°C). Positionnez les feuilletés encore surgelés sur un papier aluminium graissé ou un papier sulfurisé, et disposer les sur la plaque du four ; puis laisser cuire 20 minutes environ thermostat 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 :

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	1164 kJ	815 kJ	10 %
	279 kcal	195 kcal	
Matières grasses	18,0 g	13 g	18 %
dont acides gras saturés	8,5 g	5.9 g	30 %
Glucides	24,0 g	17 g	6 %
dont sucres	3,5 g	2.4 g	3 %
Protéines	4,6 g	3.2 g	6 %
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 :

/