

PRODUIT :

Code Article :	00023458
Désignation Commerciale :	CROUSTADES ESCARGOTS CHAMPIGNONS 18*100G
Marque :	FDG RESTAURATION
Gencod UV :	3576280234581
Poids Net :	100 g
DLC/DDM :	18 mois
DLC/DDM garantie :	12 mois
Rayon :	SURGELE
Etat :	SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale :

Déclaration Ingrédients :

Pâte feuilletée 55% [farine de **blé**, margarine végétale (huiles végétales de palme, graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (palme, colza), acidifiant : acide citrique), eau, sel, **œufs** entiers], eau, escargots 10% (chairs d'escargots Helix lucorum ou Helix pomatia, sel, épices et aromates dont **céleri - (mollusques)**), champignons de Paris 4,4% (champignons, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), **crème** fraîche légère 3,2%, margarine végétale (graisses végétales de palme et colza, huiles végétales de palme et colza, eau, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras (palme, colza), acidifiant: acide citrique), oignons, farine de **blé**, poudre de **lait** écrémé, amidon modifié de maïs, ail 0,5%, persil 0,4%, ciboulette, sel, poudre de blanc d'**œufs**, poivre.

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

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

Produit cru à cuire

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 :

poisson, mollusque, crustacés, lait, gluten, céleri, oeufs, fruits à coques, Moutarde,

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 mn à thermostat 7 (210°C) et retirez le film protecteur du feuilleté. Positionnez-le 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 environ 20 minutes 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 (100 g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1172 kJ	1172 kJ	14 %
	281 kcal	281 kcal	
Matières grasses	18,0 g	18 g	26 %
dont acides gras saturés	8,6 g	8.6 g	43 %
Glucides	23,0 g	23 g	9 %
dont sucres	2,7 g	2.7 g	3 %
Protéines	5,8 g	5.8 g	12 %
Sel	1,2 g	1.2 g	20 %

*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 :

/