

## PRODUIT :

|                           |                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------|
| Code Article :            | 00023548                                  |
| Désignation Commerciale : | FTE ST JACQUES-CREVETTES MIEL 50*60G FDGR |
| Marque :                  | FDG RESTAURATION                          |
| Gencod UV :               | 3576280235489                             |
| Poids Net :               | 60 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, **Noix de Saint-Jacques**\* 9% (\*Zygochlamys patagonica, origine Argentine), carottes, **crevettes** 4,5% (**crevettes**, eau, sel, colorant : extrait de paprika), **crème** fraîche légère, margarine végétale (huiles et graisses végétales (palme; colza); eau; émulsifiant : E471; acidifiant : acide citrique), farine de **blé**, oignons, poudre de **lait** écrémé, échalotes, amidon modifié de pomme de terre, miel 0,2%, sel, persil, poudre de blanc **d'œuf**, ail, méthylcellulose, curry madras, poivre.

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

Les indications 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.

*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, 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 le four 10 minutes à thermostat 7 (210°C). Positionnez les feuilletés encore surgelés 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 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 :

Noix de Saint-Jacques : Zygochlamys Patagonica, origine Argentine

### 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 (60 g) | AR* moyen par portion |
|----------------------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------|
| ENERGIE                          | 1164 kJ            | 698 kJ                      | 8 %                   |
|                                  | 279 kcal           | 168 kcal                    |                       |
| Matières grasses                 | 18,0 g             | 11 g                        | 15 %                  |
| dont acides gras saturés         | 8,7 g              | 5.2 g                       | 26 %                  |
| Glucides                         | 22,0 g             | 13 g                        | 5 %                   |
| dont sucres                      | 2,5 g              | 1.5 g                       | 2 %                   |
| Fibres                           | 1,7 g              | 1.0 g                       |                       |
| Protéines                        | 6,5 g              | 3.9 g                       | 8 %                   |
| Sel                              | 1,1 g              | 0.7 g                       | 11 %                  |

\*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 :

/