

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SURGELE	Ref :
		Version 2
Approuvé le :	22/11/2022	par : VT

Date de création : 11/04/2025 *Date de la dernière mise à jour* :

17/02/2026

MARQUE FDG

**Feuilletés de colin sauce façon beurre blanc
Code 23624**

Poids net : 18x110g

I- Entreprise

GARTAL MAREVAL : Z.A.C. de Troyalac'h - 2 rue André Michelin - CS 75022 - 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 : Pâte feuilletée 60% (farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (palme, colza), acidifiant : acide citrique), eau, sel, **oeufs** entiers), eau, **Colin** d'Alaska 8.3% (Theragra chalcogramma), **beurre** 3.3%, échalotes, crème fraîche légère, courgettes, carottes, poudre de **lait** écrémé, farine de **blé**, amidon modifié de maïs, vinaigre d'alcool, arôme naturel, citron, sel, ciboulette, poudre de blanc d'**oeufs**, poivre, curcuma. Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Traces possibles de **crustacé, mollusque, céleri, moutarde, fruits à coque**. Malgré tout le soin apporté à la préparation du poisson, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut pas être exclue.

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 laplaque du four.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 20 à 25 minutes environ à thermostat 7 (210°C).

V- Caractéristiques physico-chimiques

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

Glucides:	27	
Dont sucres	2	g
Matières grasses :	14	
Dont acides gras saturés	8	g
Fibres	1,3	g
Sel	0,69	g
Protéines:	5,7	g
Valeurs énergétiques:	259/1084	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	<10/g	Plan à 3 classes
Salmonelles /25g	Absence	Absence
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	✓	
Crustacés et produits à base de crustacés	Trace possible	

Mollusque et dérivés	Trace possible	
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	Trace possible	
Céleri et produits à base de céleri	Trace possible	
Moutarde et produits à base de moutarde	Trace possible	
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 ₂)*		✓

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.