

PRODUIT :

Code Article :	00023645
Désignation Commerciale :	FTE POULET LEGUMES CREME 40*65G FDG REST
Marque :	FDG RESTAURATION
Gencod UV :	3576280236455
Poids Net :	65 g
DLC/DDM :	18 mois
DLC/DDM garantie :	12 mois
Rayon :	SURGELE
Etat :	SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale : Pâte feuilletée crue garnie d'une préparation (40%) aux morceaux de poulet cuit et aux légumes à la crème - Surgelée

Déclaration Ingrédients : Pâte feuilletée 60% [(farine de **blé**, eau, margarine végétale (huiles et graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), sel, **oeufs** entiers)], eau, margarine végétale (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique)), cubes de poulet 4% (filets de poulet 3,9%, fécule de pommes de terre, sel, dextrose), **crème** légère 2,7%, farine de **blé**, poudre de **lait** écrémé, oignons, courgettes 2%, carottes 2%, amidon modifié de maïs, ciboulette, sel, poivre. Les indications inscrites en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Traces possibles de **crustacés, mollusques, poissons, céleri, moutarde, fruits à coques, sulfites**. 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, Moutarde, céleri, oeufs, gluten, fruits à coques,

CONDITIONS DE CONSERVATION / UTILISATION ET TRACABILITE :

<u>Conditions de conservation :</u>	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.
<u>Instructions de préparation :</u>	Au four traditionnel (sans décongélation préalable) : Préchauffez votre four 10 minutes à thermostat 7 (210°C) . Positionnez- les 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.
<u>Tracabilité :</u>	Lot SS QQQ AA YY SS=site / QQQ= quantième / AA= année / YY= numéro d'ordre
<u>Origine de l'ingrédient principal :</u>	
<u>Pays de transformation :</u>	Transformé France
<u>N° d'agréments sanitaires :</u>	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 (65 g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1138 kJ	740 kJ	9 %
	272 kcal	177 kcal	
Matières grasses	15,0 g	9.7 g	14 %
dont acides gras saturés	7,6 g	4.9 g	25 %
Glucides	28,0 g	18 g	7 %
dont sucres	2,2 g	1.4 g	2 %
Fibres	1,3 g	0.8 g	
Protéines	5,7 g	3.7 g	7 %
Sel	1,0 g	0.6 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 :

/