

PRODUIT :

Code Article :	00025327
Désignation Commerciale :	24 Mini St Jacques farcies à la persillade FDG RESTAURATION
Marque :	FDG RESTAURATION
Gencod UV :	3576280253278
Poids Net :	300 g
DLC/DDM :	18 mois
DLC/DDM garantie :	12 mois
Rayon :	SURGELE
Etat :	SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale :	24 Mini-Saint Jacques* garnies d'une préparation au beurre, ail et persil, surgelées
Déclaration Ingrédients :	Beurre 49%, noix de Saint-Jacques* (mollusque) 30%, persil 7,9%, ail (contient sulfites) 6.8%, vin blanc, chapelure (farine de blé , levure), sel, échalote, épices. * : type et origine des noix de Saint-Jacques : voir lettre(s) près du numéro de lot : Zygochlamys patagonica, origine Argentine (A) ; Chalmys opercularis, origine Îles Féroé ou Ecosse (B). <i>Les pourcentages des ingrédients sont indiqués à la mise en oeuvre / les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.</i>
Allergènes dans le produit :	mollusque, lait, gluten, sulfites,

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 :	Sans décongélation préalable, au four traditionnel (conseillé) : Préchauffez le four 10 mn à thermostat 7 (200°C). Disposez les coquilles encore surgelées dans un plat adapté . Placez la plaque à mi-hauteur et laissez cuire environ 10 à 12 minutes à 200°C. Servir aussitôt.
Tracabilité :	Lot SS QQQ AA YY SS=site / QQQ= quantième / AA= année / YY= numéro d'ordre
Origine de l'ingrédient principal :	* voir lettre près du numéro de lot : A Zygochlamys patagonica Argentine ou Uruguay ; B Chlamys opercularis Iles Feroe ou Ecosse
Pays de transformation :	Transformé France
N° d'agréments sanitaires :	Site Bassou FR 89.029.002 UE Site Vieille Brioude FR 43.262.002 UE

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 (50 g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1723 kJ	861 kJ	10 %
	418 kcal	209 kcal	
Matières grasses	40,0 g	20 g	29 %
dont acides gras saturés	26,0 g	13 g	65 %
Glucides	6,2 g	3.1 g	1 %
dont sucres	0,5 g	0.2 g	0 %
Protéines	6,7 g	3.3 g	7 %
Sel	1,1 g	0.5 g	9 %

*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 :

/