

PRODUIT :

Code Article :	00039311
Désignation Commerciale :	FEUILLE*16 ESC FH + STJ BRE FDG SU
Marque :	FDG RESTAURATION
Gencod UV :	3576280393110
Poids Net :	176 g
DLC/DDM :	18 mois
DLC/DDM garantie :	12 mois
Rayon :	SURGELE
Etat :	SURGELE

DESCRIPTION :

Dénomination Légale : 16 Mini feuilletés garnis, 8 noix de Saint-Jacques garnies d'une préparation à la bretonne, 8 aux escargots et farce à la bourguignonne, surgelés

Déclaration Ingrédients : Feuilletés 54 % (farine de **blé**, graisse végétale (huile et graisse végétales (palme), eau), eau, sel, **œufs**), sauce aux oignons et aux échalotes 14 % (eau, vin blanc 2,6 % (contient **sulfites**), **crème** 2,5 %, **beurre** 2,0 %, poudre de **lait**, échalote 0,9 %, farine de **blé**, oignons 0,3 %, sel, persil, poivre), **beurre** 9,5 %, noix de Saint Jacques* 9,1 % (**mollusque**), chairs d'escargots Helix spp 9,1 % (**mollusque**), ail 2,2 %, persil 1,4 %, fécule de manioc, sel, épices, plantes aromatiques (contient du **céleri**). Traces possibles de **poisson** et **crustacés**.

*type et origine des noix de Saint Jacques : voir lettre près du numéro de lot : (A) Zygochlamys patagonica origine Argentine ; (B) Chlamys opercularis origine Îles Féroé ou Écosse.

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, soja, mollusque, lait, gluten, Moutarde, céleri, oeufs,

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 : Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Retirer le produit de son emballage et, sans décongélation, placer les feuilletés dans un plat allant au four à mi-hauteur et laisser cuire pendant 14 à 16 minutes. Servir dès que les feuilletés commencent à brunir. Ne pas mettre au four micro-ondes.

Tracabilité : Lot SS QQQ AA YY

SS=site / QQQ= quantième / AA= année / YY= numéro d'ordre

Origine de l'ingrédient principal : Chairs d'escargots venant d'Europe, Turquie, Georgie, Azerbaïdjan, Pays du bassin méditerranéen. noix de saint Jacques : voir lettre près du numéro de lot

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 (g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1732 kJ	kJ	%
	417 kcal	kcal	
Matières grasses	31,0 g	g	%
dont acides gras saturés	18,0 g	g	%
Glucides	31,0 g	g	%
dont sucres	1,2 g	g	%
Protéines	8,7 g	g	%
Sel	0,9 g	g	%

*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 :

/