



## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

### **Bouchée croustillante fourrée à la crème de Camembert, précuit, surgelé IQF**

Goût : typique du camembert

Forme : beignets rond

Texture : panure croustillante à l'extérieur, fondant à l'intérieur

Calibre : poids unitaire 20grs (+/-4grs), environ 50 pièces/sachet

**Composition** : fromage fondu 49% (fromages, camembert 29%, eau, beurre, protéines de lait, émulsifiants E452 E339 E331, amidon de maïs, sel), farine (blé, malt), eau, huile végétale, sel, agents levant E500 E450, levure, émulsifiants E471 E481 E472e, acidifiants E260, sucre, persil

**Allergènes** : gluten, lait

**Contamination croisée** : aucune

**OGM** : NON



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flote totale	< 100 000
Coliformes	< 1 000
Staph. aureus	< 500
E. coli	< 500
Levures et moisissures	< 500
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listeria mono	Abs dans 25gr

## CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 48 heures

Sachet ouvert : 24 heures

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	321 Kcal / 1337 Kjoule
Glucides	21.4%
Lipides	21.1%
Protéines	11.3%
Sodium	2.5%

## CONSEILS D'UTILISATION :

En friteuse : 2min30 à 175°C, remuer en cours de cuisson.

En four à air pulsé : 8min à 200°C

## ▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	carton
Code article	069CAM
Gencod EAN13	8711571189125
Origine produit	Pays-Bas
Code emballeur / Estampille sanitaire	
Code de nomenclature douanière	21069098

Inscription n° de lot	Carton + sachet
Inscription DLUO	Carton + sachet
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	6 sachets de 1kg
Emballage primaire	Sachet plastique imprimé
Poids net carton (kg)	6.00
Poids brut carton (kg)	6.50
Dimensions cartons (mm)	
Palettisation	80 colis (10 couches de 8)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	545
Dimensions palette (cm)	80*120