

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage fondu à l'emmental (52%) enrobé d'une chapelure aux lanières de pomme de terre frite (48%), produit IQF.

Saveur / Goût	Typique de l'Emmental	Tolérance(s)	/
Texture	Fondant à l'intérieur et croustillant à l'extérieur	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Poids unitaire 25 g (+/-5g)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à + 4°C et consommer dans les 3 jours, sachet fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit peut être utilisé encore surgelé, aucune perte.
Au four préchauffé à 210°C, cuisson pendant 12 min.
Ne pas réchauffer au four à micro-ondes.

INGREDIENTS

Préparation fromagère 52% (**fromage** 21,8%, eau, **emmental** 9,3%, **beurre**, amidons modifiés, protéines de **lait**, sels de fonte : phosphate de sodium-phosphate de calcium-diphosphate-polyphosphate, **lactosérum**, gélifiant : alginate de sodium), farine de blé, eau, lanières de pomme de terre (pomme de terre, amidon de pomme de terre) 5,2 %, amidon de **blé** et de pomme de terre, levure, poudre de blanc d'**œuf**, dextrose, sel, stabilisant : méthylcellulose, conservateur : sorbate de potassium, agents levants : disphosphate et carbonate de sodium. Huile de tournesol.

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs.
Contamination(s) croisée(s): Céliari.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Estampille sanitaire: FR 56 261 001 CE
- Origine du lait: UE et non UE (Royaume-Uni)
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1274	Energie (kcal)	305
Matières grasses (g)	17	dont acides gras saturés (g)	7
Glucides (g)	25	dont sucres (g)	1,3
Fibres alimentaires (g)	2	Protéines (g)	12
Sel (g)	1,9		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore lactique	< 300 000 ufc/g	Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Staphylocoques coagulase +	< 100 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g à DLC		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Housse plastique en polyéthylène coextrudé	Carton	/
EAN 13 ou 14	3596692929950	13596692929957	/
Poids net (Kg)	1 kg	5,00	400
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,36	454
Dimensions L x l x h (mm)	/	392 x 294 x 147	1200 x 800 x 1640
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	400	8	10	80

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.