RED HOT JALAPENOS CP6 SURG
RED HOT JALAPENOS 1KG

FICHE TECHNIQUE

Création: 14/09/2022
Mise à jour: 04/03/2026

Code Article: 4240RJALA **Code Douane:** 21069098

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Moitié de piments rouges garnis de fromage frais, recouverts d'une chapelure croustillante, précuits et IQF.

Saveur / Goût	Jalapeños épicé et saveur de fromage et de panure croustillante	**Tolérance(s)**	Excès ou manque de goût de jalapeños et/ou de fromage
Texture	Croustillante à l'extérieur et crémeuse à intérieur	**Tolérance(s)**	Texture molle à l'extérieur, trop liquide à l'intérieur

Produit à poids variable: NON
Calibre: Poids : 37 g (+/- 2,5 g) - Dimensions : 70 x 35 x 27 mm (+/- 10 x 5 x 8 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C

SURGELES (**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**)

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable.
À la friteuse à 175°C pendant 3,30 minutes (10 pièces).
Laisser reposer 2 minutes avant de déguster.

INGREDIENTS

Fromage à la **crème** (25%) [FDM (70%), présure d'origine microbiologique], farine de **blé**, jalapeños marinés (23%) [jalapeños, eau, acidifiant (E260)], eau, huile de tournesol, **crème** [**crème**, stabilisant (E407)], fécule de pomme de terre, sel, amidon modifié, épices (poivre blanc, poudre d'oignon, poudre d'ail, poudre de paprika), levure, dextrose, extraits d'épices.

*FDM: Fat in dry matter = Matières grasses sur extrait sec

Allergène(s): Gluten, Lait.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.

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: Allemagne **- Estampille sanitaire:** DE NW 216 EG
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	992	**Energie (kcal)**	238
Matières grasses (g)	13,8	**dont acides gras saturés (g)**	5,3
Glucides (g)	22,7	**dont sucres (g)**	1,8
Fibres alimentaires (g)	/	**Protéines (g)**	2
Sel (g)	4,7		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie totale	< 100 000 ufc/g	**Escherichia coli**	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	**Listeria monocytogenes**	< 100 ufc/g
Staphylocoques aureus	< 1 000 ufc/g	**Bacillus cereus**	< 1 000 ufc/g
Entérobactéries	< 1 000 ufc/g	**Levures et moisissures**	< 1 000 ufc/g
Coliformes	< 1 000 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 sachets de 1 Kg		
	Unité	**Carton**	**Palette**
Nature emballage	Sachet pré-imprimé en plastique LDPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	8711571077682	8711571077675	/
Poids net (Kg)	1 kg	6,00	432
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,008	6,32	480
Dimensions L x l x h (mm)	210 x 223 x 28	391 x 256 x 177	1200 x 800 x 1570
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	**Unités / palette**	**Cartons / couches**	**Couches / palette**	**Cartons / palette**
	432	9	8	72

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

SCAL S.A.S. - Société des Concepts ALimentaires -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – WWW.SCAL.FR