



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

RED HOT JALAPENOS CP6 SURG

RED HOT JALAPENOS 1KG

FICHE TECHNIQUE

Création: 14/09/2022

Mise à jour: 27/08/2024

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 l'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 totale	< 100 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	< 10 ufc/g
Staphylocoques +	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Entérobactérie	< 100 ufc/g	Levures et moisissures	< 500 ufc/g
Coliformes	< 100 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
	432	9	8
			Cartons / palette
			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