



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Bâtonnets panés surgelés au fromage de chèvre, produit surgelé IQF

Goût : typique du fromage de chèvre, enrobé d'une chapelure

Forme : bâtonnet plat

Texture : chapelure croustillante, cœur fondant

Calibre : poids unitaire 20g (limite acceptable 17 g- 23g)

Ingrédients : Enrobage 52.4% (farine de **blé**, huile de tournesol, eau, amidons (**blé**, pomme de terre), albumine d'**œuf**, sel, levure, épices, stabilisant : E461, Agents levants : E500, E450)

Préparation à base de **fromage** de chèvre 47.6% (**fromage** de chèvre (dont **lait**) 42.4%, eau, féculé de manioc, arôme naturel (**lait**), sel).

Allergènes : lait, œuf, gluten

Contamination croisée : soja, céleri, moutarde

Soumis à étiquetage OGM : Non

Produit ionisé : Non

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson) : Oui

Produit certifié Halal : Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

Produit sans porc : Oui

Présence de préure animale : Non



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Staph. aureus	< 100 ufc/g
E. coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1340 kJ / 321 kcal
Matières grasses	18 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	7.8 g
Glucides	27 g
<i>Dont sucres</i>	1.5 g
Fibres alimentaires	1.3 g
Protéines	12 g
Sel	1.1 g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 18 mois à -18°C

Après décongélation à 4°C : déconseillé

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :

- En friteuse : T°C à 180°C pendant 2 min. maximum
Les produits doivent être cuits congelés ou maximum 5 min après sortie du congélateur. Quelque soit le mode de cuisson, les produits doivent être consommés au maximum 7 minutes après chauffage.

- Cuisson au four microondes : déconseillé

- Au four : Placer les bâtonnets congelés environ 7 minutes dans un four préchauffé à 185 °C.

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

Unité de vente	Carton / Sachet
Code article	4200BCHE
Gencod EAN13	03523230027052 / 3523230027045
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 22.272.010 CE
Code de nomenclature douanière	0406105090
Origine lait	UE

Inscription n° de lot	Carton + Sachet + Palette
Inscription date de production	-
EAN128	Carton

PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachets de 1KG
Emballage primaire	Sachet PEBD
Poids net carton (kg)	5.00 kg
Poids brut carton (kg)	5.40 kg
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	398 x 298 x 156
Palettisation	96 colis (12 couches de 8)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	538
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 202

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

SCAL SA - Société des Concepts Alimentaires -
Siège social : ZA de Courtabœuf N°1 - 20, avenue de la Baltique - 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tél : 01 69 82 85 85 – Fax : 01 69 82 85 99