



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 et crémeuse à l'intérieur

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

Ingrédients : Fromage fondu (**lait**) (49%) (45% de matières grasses sur extrait sec, présure d'origine microbienne) [fromage (**lait**), 29% **camembert** (**lait**), eau, beurre (**lait**), protéines de **lait**, amidon (maïs), sels de fonte (E452, E339, E331)], farine (**blé**), eau, **blé** expansé, (farine de **blé**, sel, huile de tournesol), sel, levure, herbes (persil), fibres (**blé**).

Allergènes : gluten, lait

Contamination croisée : aucune

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 présure animale : Non



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flote totale	< 100 000 ufc/g
Coliformes	< 1 000 ufc/g
Staph. aureus	< 500 ufc/g
E. coli	< 500 ufc/g
Levures et moisissures	< 500 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria mono	Absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100g)

Energie	1398 kJ / 336 kcal
Matières grasses	22.7 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	7.8 g
Glucides	20.9 g
<i>Dont sucres</i>	1.8 g
Fibres alimentaires	1.4 g
Protéines	11.4 g
Sel	2.2 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 : 2 min 30 à 175°C, remuer en cours de cuisson.

En four à air pulsé : 8 min à 200°C.

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

Unité de vente	Carton / sachet
Code article	4200CAM
Gencod EAN13	8711571189125 / 8711571188197
Origine produit	Pays-Bas
Code emballer / Estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	21069098

Inscription n° de lot	Carton + sachet + palette
Inscription Date de fabrication	Carton + sachet
EAN128	Palette

PCB (nombre de pièces/carton)	6 sachets de 1kg
Emballage primaire	Sachet plastique LDPE
Poids net carton (kg)	6.00
Poids brut carton (kg)	6.36
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	399 x 299 x 163
Palettisation	80 colis (10 couches de 8)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	534
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 178

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