

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Triangles de macaronis et fromage, enrobés d'une chapelure, préfaits et surgelés IQF

<b>Poids du produit</b>	26g	<b>Tolérance :</b>	± 10%
<b>Dimensions</b>	longueur: 5,2 à 6,7 cm	<b>Tolérance :</b>	10%
<b>Saveur/Goût</b>	goût agréable, spécifique à ce produit	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture</b>	extérieur croustillant avec une texture intérieure moelleuse	<b>Tolérance :</b>	/

### Ingrédients :

Macaroni (eau, semoule de **blé** dur) (24%), eau, fromage Gouda (**lait**, amidon de pomme de terre, sel, levain, coagulant microbien) (17%), farine (**blé**, maïs), huile végétale (colza, tournesol), maïs, fromage frais (**lait**, **crème**, sel, levain, coagulant microbien, épaississant (E410)), farine (**blé**, malt), sel, amidon modifié (maïs, pomme de terre), amidon (**blé**, maïs), sirop de glucose, plantes aromatiques et épices, extrait de malt d'**orge**, caséinate de sodium (**lait**), dextrose, arôme naturel fromage (**lait**), levure, épaississant (E464, E415, E412, E461), blanc d'**oeuf** en poudre, légumes (ail, oignon), stabilisant (E450, E516, E401), poudre d'**oeuf** entier, arôme naturel (**blé**).



**Allergènes :** gluten, lait, œuf  
**Contamination croisée :** aucune

<b>Soumis à étiquetage OGM :</b>	Non	<b>Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :</b>	Oui
<b>Produit ionisé :</b>	Non	<b>Produit sans porc :</b>	Oui
<b>Convient à une alimentation Végétarienne :</b>	Oui	<b>Présence de présure animale :</b>	Non
<b>Produit certifié Halal :</b>	Oui		

## CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable.  
 En friteuse: par portion d'environ 500g => maximum 175 °C pendant 3:30 minutes

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Energie</b>	1248 kJ	/	299 kcal
<b>Matières grasses</b>	16,7	g	
<b>Dont acides gras saturés</b>	5	g	
<b>Glucides</b>	25,9	g	
<b>Dont sucres</b>	1,2	g	
<b>Protéines</b>	10,2	g	
<b>Sel</b>	1,3	g	

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Total Plate Count	<1 000 000 ufc/g
Stapylococcus aureus	<100 000 ufc/g
Campylobacter jejuni	Absence dans 25g
Bacillus cereus	Tolérance: <100 000 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25g
Listeria	Absence dans 25g
Clostridium perfringes	Tolérance: <100 000 ufc/g

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	4200MACNC	/
Gencod EAN13 ou 14	8710449947058	/
Origine produit	Pays-Bas	
Code emballer / Stampille sanitaire	10449 NL	
Code de nomenclature douanière	21069098	
Inscription n° de lot	Au dos du sachet, sur le côté long du colis et sur l'étiquette palette	
Inscription date de production	Au dos du sachet et sur le côté long du colis	
EAN128	Carton	Non
	Palette	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	6 sachet(s) de 1 kg (± 38 pièces)
Emballage primaire	LDPE, transparent, 5 couleurs
Poids net carton (kg)	6,00
Poids brut carton (kg)	6,30
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	393 x 261 x 165
Palettisation	90 cartons (10 couches de 9 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	592
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 180

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