

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

**Spécialité fromagère fondue au fromage de chèvre (52%) enrobé d'une chapelure au riz soufflé frite (48%), produit surgelé IQF**

Goût : typique du fromage de chèvre

Forme : ronde

Texture : fondant à l'intérieur et croustillant à l'extérieur

Calibre : poids unitaire 25g (+/-5g)

**Ingrédients** : Préparation fromagère 52% (**fromage** de chèvre 15,6%, eau, **fromages**, 9,8%, **beurre**, amidons modifiés, protéines de **lait**, **lait** écrémé en poudre, sels de fonte: citrate de sodium, gélifiant : carraghénanes, sel), farine de **blé**, eau, flocon de riz 2,4%, amidon de **blé** et de pomme de terre, levure, sel, huile de colza, poudre de blanc d'**oeuf**, stabilisant : méthylcellulose, conservateur : sorbate de potassium, agents levants : diphosphate et carbonate de sodium. Huile de tournesol.

**Allergènes** : gluten, lait, œuf

**Contamination croisée** : céleri

**Origine du lait** : UE et Non UE (Royaume Uni).

**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

Flore lactique	< 300 000 ufc/g
Coliformes totaux	<1 000 ufc/g
Staph. coagulases +	<100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	<100g à DLC

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1271 kJ / 304 kcal
Matières grasses	16 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	6.5 g
Glucides	30 g
<i>Dont sucres</i>	3.2 g
Fibres alimentaires	1.3 g
Protéines	9.3 g
Sel	1.7 g

## CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 18 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 3 jours maximum

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**

## CONSEILS D'UTILISATION :

Ce produit est IQF, utilisez encore surgelé, aucune perte.

Au four préchauffé à 210°C, cuisson pendant 12 min.

Ne pas réchauffer au four à micro-ondes.

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	Carton / Sachet
Code article	4200PFCHE
Gencod EAN13 ou 14	13596692929940 / 3596692929943
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 56.261.001 CE
Code de nomenclature douanière	21069098

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

PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachets de 1Kg
Emballage primaire	Housse plastique en polyéthylène coextrudé
Poids net carton (kg)	5.00
Poids brut carton (kg)	5.36
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	392 x 294 x 147
Palettisation	80 colis (10 couches de 8)
Poids brut palette (palette comprise)	454
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 164

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