RED HOT JALAPEÑOS

FICHE TECHNIQUE
Version 2020A
Mise à jour:
27/06/2023

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Moitié de piments rouges garnis de fromage frais, recouverts d'une chapelure croustillante, précuits, surgelés IQF

Poids du produit	37g	**Tolérance :**	± 2,5g
Dimensions	70 x 35 x 27 mm	**Tolérance :**	± 10 x 5 x 8 mm
Saveur/Goût	Jalapeños épicé et saveur de fromage et de panure croustillante	**Tolérance :**	Excès ou manque de goût de jalapenos et/ou de fromage
Texture	Croustillante à l'extérieur et crémeuse l'intérieur	**Tolérance :**	Texture molle à l'exterieur, trop liquide à l'interieur

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 18 mois

	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	18 mois	/	/
Température de conservation °C	< -18° C	/	/
Méthode de conservation	Au congélateur	/	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Ingrédients :

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.

Allergènes : lait, gluten

Contamination croisée : aucune

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

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	992 kJ	/	238 kcal
Matières grasses	13,8	g	
Dont acides gras saturés	5,3	g	
Glucides	22,7	g	
Dont sucres	1,8	g	
Protéines	2	g	
Sel	4,7	g	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Absente dans 25g
Listeria monocytogenes	< 10 ufc/g
Staphylocoques +	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
Levures et moisissures	< 500 ufc/g
Coliformes	< 100 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	4240RJALA	
Gencod EAN13 ou 14	8711571077675	8711571077682
Origine produit	Allemagne	
Code emballeur / Estampille sanitaire	DE NW-216 EG	
Code de nomenclature douanière	19059080	

Inscription n° de lot	sachet, colis, palette			
Inscription date de production	sachet, colis, palette			
EAN128	Carton	Non	Palette	Non

PCB (nombre de pièces/carton)	6 sachet(s) de 1 Kg
Emballage primaire	Sachet pré-imprimé en plastique LDPE
Poids net carton (kg)	6,00
Poids brut carton (kg)	6,32
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	391 x 256 x 177
Palettisation	72 cartons (8 couches de 9 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	480
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 157

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

SCAL S.A.S. - Société des Concepts ALimentaire -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – Fax : 01 69 82 85 99