

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES
Rondelles d'oignon croustillantes, pré-frites, surgelées IQF

Poids du produit	1 kg	Tolérance :	T1: 910 g - T2: 820 g
Dimensions	Diamètre extérieur : 51-61 mm Diamètre intérieur : 28-36 mm Hauteur : 10-14 mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût	Notes de friture typiques et goût d'oignon caramélisé	Tolérance :	Notes de friture +/- typiques, goût un peu aigre/amer ou goût sucré un peu plus prononcé
Texture	Croustillante à l'extérieur et rondelles d'oignon tendres	Tolérance :	Extérieur : un peu moins croustillant - un peu dur et friable Intérieur : Un peu trop mou - oignons en purée moins tendres

Ingrédients :

Oignons en dés (54%), farine de **blé**, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), huile de tournesol, sucre, fibres de **blé**, amidon de **blé**, farine de riz, sel, gélifiant (E401), stabilisant (E339), épaississant (E415), Carboxy méthyl sodique (E466).



Allergènes : gluten
Contamination croisée : céleri

Soumis à étiquetage OGM : Non
Produit ionisé : Non
Convient à une alimentation Halal : Oui
Produit certifié Halal : Oui
Convient à une alimentation Végétarienne : Oui

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui
Produit sans porc : Oui
Présence de présure animale : Non

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable.
Friteuse: faire frire 10 morceaux pour 2:30 min. à 175°C. Faire frire les produits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
Four: faire cuire 10-12 min. à 220°C. Retourner le produit à la moitié du temps de cuisson. Ne pas trop cuire. Laisser reposer environ 2 minutes avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	919,9 kJ	/	219,6 kcal
Matières grasses	9,8		g
Dont acides gras saturés	1,2		g
Glucides	27,3		g
Dont sucres	4,6		g
Fibres alimentaires	2,7		g
Protéines	3,7		g
Sel	0,78		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale aérobie	< 100 000 ufc/g
Levures	< 500 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g
Escheria coli	< 10 ufc/g
Coliformes	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	42600REC	
Gencod EAN13 ou 14	8711571088138	8711571088145
Origine produit	Espagne	
Code emballer / Estampille sanitaire	/	
Code de nomenclature douanière	20049098	

PCB (nombre de pièces/carton)	6 sachet(s) de 1 Kg
Emballage primaire	Sachet imprimé en LDPE sur base blanche
Poids net carton (kg)	6,00
Poids brut carton (kg)	6,40
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	390 x 290 x 200
Palettisation	72 cartons (9 couches de 8 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	486
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 195

Inscription n° de lot	Face avant du sachet, face avant/arrière du carton, sur la palette			
Inscription date de production	Face avant du sachet, face avant/arrière du carton, sur la palette			
EAN128	Carton	Non	Palette	Oui

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