

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

938468
7248

Emmental râpé

Conservation	Frais
Présentation	Sachet
Composition	Lait de vache (origine UE), sel, présure microbiale, ferment lactique, chlorure de calcium, antiagglomérant : féculle de pomme de terre. 27 % MG sur produit fini, 45 % MG sur extrait sec. Brin 3 mm.
Calibre	1 kg
Origine ou FAO :	UE
Conditionnement :	Carton de 10 sachets de 1 kg soit un poids net de 10kg
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 1 kg
Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI	
DLUO	110 Jours
Température de conservation : 2 à 8°C	



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Listéria monocytogenes/25g	abs	% de Matière grasse (MG)	27
Moisisseurs/g	5 000	MG/MS	45
Staph coagulase +/g	100		
E.coli/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes	Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.		Autres	
Kcal /100g	381	Libellé		P	A	T
sel/100g	1	Laits & produits laitiers	✓			C
dont sucres g/100g	<0.1	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée				
dont ac. gras sat g/100g	18					
Kj /100g	1583					
Lipides g/100g	29					

938468
7248

Emmental râpé

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingédients	
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>	Autres
Protéines g/100g	27		
Glucides g/100g	3		

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

935348
2562

Beaufilet de colin d'Alaska meunière cuit à cœur

Conservation

Surgelé

Composition

Portion formée de filets de colin d'Alaska, forme filet, qualité sans arête, meunière et cuite à cœur.

80 % poisson et 20 % enrobage.

Calibre

120 g

Tolérance

+/- 9.6 g

Origine ou FAO :

Transformé en France

Conditionnement :

Carton de 6 kg

Unité de gestion

Kg

DLUO

24 Mois

Température de conservation : -18°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	absence	Rapport Protéines/Lipides	> ou = 2
Staph coagulase +/g	100		
Bacillus cereus/g	100		
Rapport flore/lactique	<10		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
E.coli/g	10		
Listéria monocytogènes/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>				Autres
Lipides g/100g	7.3	Libellé	P	A	T	C
Protéines g/100g	14.6	Poissons et dérivés	✓			
Glucides g/100g	8.66	Laits & produits laitiers	✓			
Kcal /100g	160	Céréales avec gluten	✓			
Kj /100g	670	Oeufs et dérivés			✓	
dont sucres g/100g	0.7	Mollusques et dérivés			✓	
dont ac. gras sat g/100g	1	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée				
sel/100g sel/100g	0.58					

935348
2562

Beaufilet de colin d'Alaska meunière cuit à cœur

Conseils d'utilisation

Sans décongélation, 15 à 18 minutes au four à 180°C sans apport de matière grasse.

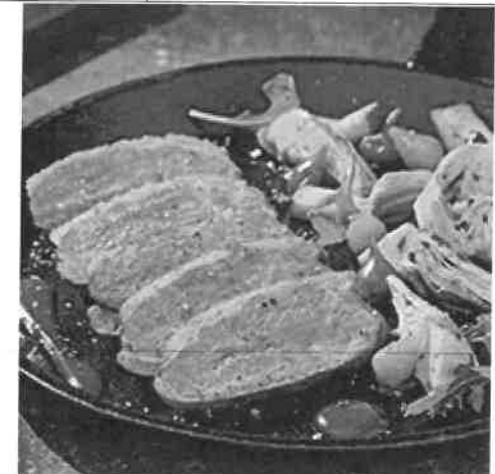
Les + produit

- . 80 % de poisson et P/L > ou égal à 2 => 4/20 mini par mois en recommandation GEMRCN
- . Calibre adapté au scolaire
- . Pas de matière grasse pour la mise en oeuvre => gestion du prix de revient

899688
6941

Magret de canard fumé tranché

Conservation	Frais
Présentation	Sous-film
Composition	Magret de canard gras fumé (origine France). Présenté tranché, sous vide.
Calibre	300 g environ
Origine ou FAO :	France
Conditionnement :	Carton de 3.36 ou 10 kg environ

**Unité de gestion** Kg**Sous-conditionnement** Sous vide de 300 g environ**Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI****DLUO** 90 Jours**Température de conservation : entre 0°C et +4°C****QUALITE**

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	absence		
E.coli/g	100		
Clostridium perfringens/g	30		
Staph coagulase +/g	1000		
Campylobacter/25g	absence		
Listéria monocytogènes/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients	
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>	Autres
Kj /100g	1533		Bio:non
Lipides g/100g	31		Ionisation:non
Protéines g/100g	20		Absence OGM
Glucides g/100g	2,7		
Kcal /100g	370		
dont sucres g/100g	1,3		
dont ac. gras sat g/100g	10		
sel/100g sel/100g	3,4		

899688
6941

Magret de canard fumé tranché

Conseils d'utilisation

Sortir les tranches de l'emballage et du réfrigérateur, 5 minutes avant de les déguster.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours.

Les + produit

- . Magret IGP Sud-Ouest => qualité
- . Le magret est assaisonné (sel + épices) et fumé au bois de hêtre pendant 22 h env (Labeyrie) => goût savoureux et authentique, équilibré, avec des notes boisées
- . Couleur rosé, texture fondante
- . Tranchage automatique => permet une homogénéité des tranches et une maîtrise du coût portion
- . Multiples utilisations : verrines et brochettes apéritives, planches à partager, salades gourmandes, pizzas...

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

938466
5199

Moelleux chocolat cœur coulant

Conservation	Surgelé
Présentation	Etui
Composition	A base d'oeufs entiers, sucre, huile de tournesol, farine de blé, chocolat de couverture noir 8,4 %, cacao maigre en poudre 4 %. Diamètre 7 cm.
Calibre	100 g
Origine ou FAO :	Transformé en France
Conditionnement :	Etui de 20 pièces soit 2 kg
Unité de gestion	Carton
DLUO	730 Jours
Température de conservation :	-18°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	abs		
Listéria monocytogene/25g	abs		
Staph coagulase +/g	100		
Bacillus cérèus/g	100		
Levures et moisissures/g	1000		
Flore aérobio méso 30°C/g	100 000		
E.coli/g	10		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>	Autres		
Kcal /100g	396	Libellé	P	A	T C
sel/100g sel/100g	0.18	Céréales avec gluten	✓		
Fibres g/100g	0.4	Céleri et dérivés		✓	
dont sucres g/100g	25.2	Moutarde et dérivés		✓	
dont ac. gras sat g/100g	5.1	Graines sésame et dérivés		✓	
Kj /100g	1650	Lupins et dérivés		✓	
Lipides g/100g	26.5	Sulfites-anhydru sulfureux		✓	

938466
5199

Moelleux chocolat cœur coulant

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Protéines g/100g	6.2	Crustacés et dérivés			✓
Glucides g/100g	33.1	Mollusques et dérivés			✓
Sodium g/100g	0.0072	Oeufs et dérivés	✓		
		Poissons et dérivés		✓	
		Arachides et dérivés		✓	
		Soja et dérivés		✓	
		Laits & produits laitiers		✓	
		Fruits coques et dérivés		✓	
P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée					

Conseils d'utilisation

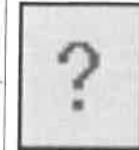
- Pour un moelleux chaud et coulant :
 - * au micro-ondes : réchauffer 50/55 secondes à 750 W (selon puissance du four).
 - * au four préchauffé : réchauffer 17 minutes à 180°C.
- Pour un moelleux froid et fondant (sans coulant) : laisser décongeler 2 heures à +4°C.

Les + produit

- . Produit d'accès prix
- . Incontournable des cartes desserts
- . Remise en oeuvre rapide, avec un résultat parfait au cœur coulant
- . Peut se déguster chaud ou froid

970372
6320

Pâté en croûte Richelieu



Conservation	Frais
Présentation	Sous-vide
Composition	Pâté en croûte de format large, sans "couvercle", avec une farce ayant en son centre une tranche de mousse de foie de porc entourée de champignons forestiers hachés, et des marquants d'épaule marinée. Viande de porc origine France. Sous vide. Dimensions : env. 25 x 11 x 10 cm.
Calibre	2,5 kg environ
Origine ou FAO :	Transformé en France
Conditionnement :	Carton de 10 kg envrion (soit 4 sous vide par carton)
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Pièce sous vide de 2,5 kg environ
Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI	
DLUO	30 Jours
Température de conservation : entre 0°C et +4°C	



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	non détecté	Sucre soluble total (SST)	<2%
Bacillus cèreus/g	100	Rapport Colla/Prot (%)	<25%
Flore lactique/g	à rechercher	amidon	<3%
Rapport flore/lactique	100	HPDA	<78%
Flore aérobie méso 30°C/g	1000000	Lipides/HPDA	<40%
E.coli/g	10		
Clostridium perfringens/g	30		
Listéria monocytogènes/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingédients				
Critère	Valeur	Allergènes	Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.		Autres	
Kcal /100g	338,60	Libellé	P	A	T	C

970372
6320

Pâté en croûte Richelieu



INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				Autres
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>				
sel/100g	1,65	Céréales avec gluten	✓			Ionisation:non
Fibres g/100g	0	Moutarde et dérivés		✓		Absence OGM
dont sucres g/100g	2	Oeufs et dérivés	✓			
dont ac. gras sat g/100g	10,40	Soja et dérivés	✓			
Kj /100g	1407,30	Laits & produits laitiers	✓			
Lipides g/100g	25,40	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée				
Protéines g/100g	10,20					
Glucides g/100g	17,30					

Conseils d'utilisation

Prêt à l'emploi.

Le produit peut se faire réchauffer légèrement au four pour une pâte plus croustillante.

Les + produit

- . Produit régional => pour les clients en quête de tradition et d'authenticité
- . Pâte au saindoux : recette traditionnelle et historique pour la fabrication des pâtés en croûte
- . Du porc français
- . Un produit fabriqué manuellement
- . Joli visuel et produit goûteux

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

938335
3645

Aiguillettes de poulet panées cornflakes épicées

Conservation	Surgelé
Présentation	Sachet
Composition	Aiguillette de poulet (64 %) traitée en salaison, assaisonnée, enrobée d'une panure aux cornflakes, cuite.
	Produit halal.
Calibre	60/80 g environ
Origine ou FAO :	UE et non UE
Conditionnement :	Carton de 10 kg (10 sachets par carton)

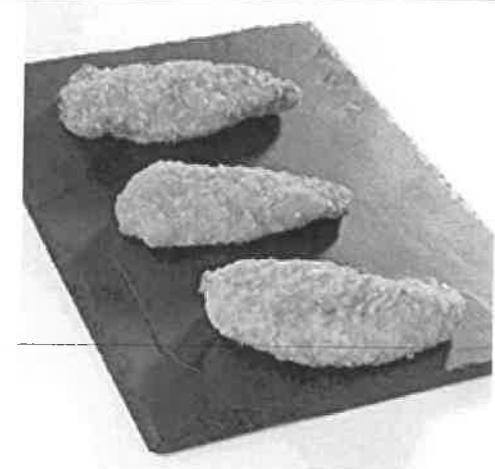
Unité de gestion Kg

Sous-conditionnement Sachet de 1 kg

Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI

DLUO 18 Mois

Température de conservation : -18°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	Abs		
Listéria monocyt/o/25g	Abs		
Staph coagulase +/g	100		
Entérobactéries/g	50		
Campylobacter/25g	Abs		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
Clostridium perfringens/g	30		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.				Autres
Kcal /100g	191	Libellé	P	A	T	C
sel/100g sel/100g	1.4	Céréales avec gluten	✓			
dont sucres g/100g	1,5	Céleri et dérivés		✓		
dont ac. gras sat g/100g	0,3	Moutarde et dérivés		✓		
Kj /100g	802	Oeufs et dérivés			✓	

938335
3645

Aiguillettes de poulet panées cornflakes épicées

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Lipides g/100g	5,4	Soja et dérivés			✓
Protéines g/100g	17	Laits & produits laitiers			✓
Glucides g/100g	17	Graines sésame et dérivés			✓
Fibres g/100g	1,9	Sulfites-anhydru sulfureux			✓
		P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée			

Conseils d'utilisation

Four 180°C 15 min.

Sans décongélation préalable plonger directement les tenders à la friteuse 4-5 mn à 180 °C.

Les + produit

. Produit aromatisé, complémentaire à l'aiguillette panée cornflakes "nature" => tendance et clientèle différente (adulte).

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

936968
3642

Aiguillettes de poulet panées cornflakes

Conservation	Surgelé
Présentation	Sachet
Composition	Aiguillettes de poulet traitées en salaison (65 %, dont viande 56 %, origine France), enrobées d'une panure aux pétales de maïs, frites à l'huile de tournesol et cuites. IQF.
Origine ou FAO :	Transformé en France
Conditionnement :	Carton de 5 kg (Soit 2 sachets par carton)
Variété/Espèce	Poulet
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 2,5 kg
DLUO	18 Mois
Température de conservation :	-18°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	Absence		
Staph coagulase +/g	100		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
Clostridium perfringens/g	30		
Listéria monocytogenes/25g	Absence		
Entérobactéries/g	50		
Campylobacter/25g	Absence		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.				Autres
Kcal /100g	201	Libellé	P	A	T	C
dont sucres g/100g	1.3	Céréales avec gluten	✓			
dont ac. gras sat g/100g	1	Céleri et dérivés		✓		
Kj /100g	844	Moutarde et dérivés		✓		
Lipides g/100g	8.4	Soja et dérivés			✓	

936968
3642

Aiguillettes de poulet panées cornflakes

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Protéines g/100g	17	Lait & produits laitiers		✓	
Glucides g/100g	14	Oeufs et dérivés		✓	
sel/100g	1	P: Présence A: Absence T: Trace			
Fibres g/100g	0,8	C: Contamination croisée			

Conseils d'utilisation

- Four : déposer les aiguillettes encore surgelées sur une plaque recouverte de papier cuisson et réchauffer 12' à 210 °C.
- Poêle : 12' à feu moyen en retournant régulièrement et avec un peu de matière grasse.
- Friteuse : sans décongélation préalable, plongez les aiguillettes dans l'huile à 180°C pendant 2'30".

Les + produit

- . Produit pané prêt à l'emploi => restauration commerciale (plat rapide ou garniture de salade composée) ou restauration rapide pour garnir sandwiches, salades ou wraps
- . Panure aux corn-flakes => association tendance et texture croustillante
- . Aiguillette anatomique et volaille Française => qualité et traçabilité

939842
3828

Cordon de volaille cuit

Conservation	Surgelé
Présentation	Sachet
Composition	Viande de dinde traitée en salaison (55 %), garnie au jambon de dinde goût fumé (12 %) et au fromage fondu (9 %), enrobée d'une panure (24 %), frite et cuite. IQF.
	Viande de dinde origine France.
	Produit halal.
	8 pièces par sachet.
Calibre	120/130 g
Origine ou FAO :	Transformé en France
Conditionnement :	Carton de 5 kg (5 sachets par carton)
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 1 kg
Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI	
DLUO	18 Mois
Température de conservation : -18°C	



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	non détecté		
Listéria monocyt/25g	non détecté		
Staph coagulase +/g	100		
Entérobactéries/g	50		
Campylobacter/25g	non détecté		
Flore aérobie méso 30°C/g	100000		
Clostridium perfringens/g	30		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Kcal /100g	258	Libellé	P	A	T C
sel/100g	1,2	Céréales avec gluten	✓		
Fibres g/100g	4,1	Soja et dérivés	✓		

939842
3828

Cordon de volaille cuit

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients	Autres			
Critère	Valeur	Allergènes	Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.			
dont sucres g/100g	1,3	Laits & produits laitiers	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dont ac. gras sat g/100g	4,2	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée				
Kj /100g	1071					
Lipides g/100g	17					
Protéines g/100g	10					
Glucides g/100g	13					

Conseils d'utilisation

Au four : préchauffer à 180°C et laisser réchauffer 18 minutes.

A la poêle : laisser réchauffer 22 minutes environ à feu moyen avec le couvercle, et retourner le produit à mi cuisson.

Les + produit

- . A base de dinde => plus économique que le cordon bleu de poulet
- . Halal
- . Volaille origine France
- . Produit déjà élaboré, cuit et calibré => rapidité de mise en oeuvre + maîtrise du coût portion

970256
4304

Duo de carotte jaunes et oranges en rondelles cuites "Minute"

Conservation	Surgelé
Présentation	Sachet
Composition	Mélange de carottes en rondelles oranges et jaunes (origine France). Produit cuit à la vapeur.
Calibre	2.5 kg
Origine ou FAO :	France
Conditionnement :	Carton de 4 sachets soit 10 kg
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 2.5 kg



Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI

DLUO 24 Mois

Température de conservation : -18°C

QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	non détecté		
Bacillus cereus/g	100		
Flore aérobie mésophile 30°C/g	500000		
E.coli/g	10		
Listéria monocytogènes/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Kcal /100g	35	Libellé	P	A	T C
sel/100g	0,05	Céleri et dérivés		✓	
Fibres g/100g	2,9	P: Présence A; Absence T: Trace			
dont sucres g/100g	3,1	C: Contamination croisée			
dont ac. gras sat g/100g	0				
Kj /100g	148				
Lipides g/100g	0,3				
Protéines g/100g	0,9				
Glucides g/100g	5,8				

970256
4304

Duo de carotte jaunes et oranges en rondelles cuites "Minute"

Conseils d'utilisation

- Four à vapeur : à 100°C, 5 minutes minimum pour 2,5 kg de produit surgelé dans un gastronorme perforé.
- Micro-ondes : 10 minutes minimum pour 500 g de produit surgelé dans une assiette couverte.
- Sauteuse : 10 minutes minimum pour 500 g de produit surgelé.

Les + produit

- . Déjà cuit à la vapeur et prêt à l'emploi => gain de temps
- . Mélange coloré apporté par les carottes jaunes—
- . Accompagnement conforme aux régimes végétariens et végétaliens

442912
4461

Légumes pour potage Sélection

Conservation	Surgelé
Présentation	IQF
Composition	Proportions minimum : carottes cubes (30 %), poireaux coupés (9 %), brisures de choux-fleurs (8 %), pommes de terre cubes (8 %), céleris raves cubes (8 %), haricots mange-tout coupés (7 %), navets cubes (5 %), petits pois doux fins (5 %).

Origine ou FAO : Union Européenne

Conditionnement : Carton de 10 kg

Unité de gestion Kg

Sous-conditionnement Sachet de 2,5 kg

Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI

DLUO 24 Mois

Température de conservation : -18°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
E.coli/g	10	Pesticides	< LMR
Listéria monocytogènes/g	100		
Flore aérobie méso 30°C/g	1 000 000		
Salmonella/25g	absence		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients		Autres
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>		
Fibres g/100g	2,4	Libellé	P	Bio:non
Lipides g/100g	0,4	Céleri et dérivés	A	Ionisation:non
Protéines g/100g	1,5	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée	T	Absence OGM
Glucides g/100g	5,2		C	
Kcal /100g	35			
Kj /100g	148			
dont sucres g/100g	2,9			
dont ac. gras sat g/100g	0,1			

442912
4461

Légumes pour potage Sélection

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients	
Critère	Valeur	Allergènes	Autres
sel/100g	0.07	Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.	

Conseils d'utilisation

Sans décongélation.

Cuire dans un bouillon de volaille frémissant.

939870
7289

Mix râpé mozzarella emmental

Conservation	Frais
Présentation	Sachet
Composition	Mélange de 70 % mozzarella et 30 % emmental.

Laits de vache pasteurisés origine UE.
Découpe julienne 5 mm.
23 % MG sur produit fini.

Calibre	2 kg
Origine ou FAO :	Union Européenne
Conditionnement :	Carton de 6 sachets soit 12 kg

Unité de gestion Kg

Sous-conditionnement Sachet de 2 kg

Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI

DLUO 90 Jours

Température de conservation : entre 0°C et +7°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Listéria monocytogenes/25g	non détecté	MG/produit fini	23%
Staph coagulase +/g	10	% Matière sèche (MS)	54
Levures et moisissures/g	50000	MG/MS	41%
Entérotoxine	recherche si staph >10 ⁵		
E.coli/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.			Autres
Kcal /100g	318	Libellé	P	A	T
sel/100g sel/100g	1,1	Laits & produits laitiers	✓		C
dont sucres g/100g	<1	P: Présence A: Absence T: Trace			
dont ac. gras sat g/100g	16	C: Contamination croisée			
Kj /100g	1322				
Lipides g/100g	23				

939870
7289

Mix râpé mozzarella emmental

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients	
Critère	Valeur	Allergènes	Autres
Protéines g/100g	25	Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.	
Glucides g/100g	2		

Conseils d'utilisation

A conserver au frais entre 0 et 7°C.

Les + produit

- Mélange râpé qui combine les caractéristiques et avantages des 2 fromages : l'emmental ajoute du goût à la mozzarella
- Découpe râpée en brins => produit destiné à la cuisson, en particulier en base pizzas

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

970173
4988

Poêlée de pommes de terre grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande

Conservation	Surgelé
Présentation	Sachet
Composition	Pommes de terre avec peau, préfrites, enrobées d'huile d'olive (4 %), assaisonnées au sel de Guérande et au poivre. Produit à réchauffer.
Calibre	1 kg
Origine ou FAO :	Fabriqué en France
Conditionnement :	Carton de 5 sachets soit 5 kg
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 1 kg

Conseils d'utilisation

Sans décongélation préalable et sans ajout de matière grasse :

- à la poêle, à feu moyen, en remuant régulièrement : 15 minutes environ.
- au four préchauffé à 180°C : 20 minutes environ à mi-hauteur.

Les + produit

- . Pommes de terre grenaille avec peau/huile olive/sel de Guérande => produit festif
- . Produit cuit => restitution pratique et rapide

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

938525
4952

Pommes noisettes

Conservation	Surgelé
Présentation	Sachet
Composition	Pommes noisettes préfrites, à base de pommes de terre (86 %), pommes de terre déshydratées, huile de tournesol, sel, poivres blancs et curcuma. Diamètre 2,5 cm env.
Calibre	2.5 kg
Origine ou FAO :	Belgique
Conditionnement :	Carton de 4 sachets soit 10 kg
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 2.5 kg
Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI	
DLUO	24 Mois
Température de conservation : -18°C	



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques		
Critère	Valeur	Critère	Valeur	
Salmonella/25g	abs	% de Matière grasse (MG)	<38%	6%
Staph coagulase +/g	100	% Matière sèche (MS)		<1.5%
Bacillus cereus/g	500	% FFA		
Flore lactique/g	a rechercher			
Rapport flore/lactique	100			
Flore aérobie méso 30°C/g	1 000 000			
E.coli/g	10			
Clostridium perfringens/g	30			
Listéria monocytogènes/g	100			

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>				Autres
Kcal /100g	188	Libellé	P	A	T	C
sel/100g sel/100g	1	Céréales avec gluten			✓	
Fibres g/100g	2,4	Laits & produits laitiers			✓	Absence OGM

938525
4952

Pommes noisettes

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients	
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>	Autres
dont sucres g/100g	0,6	Oeufs et dérivés	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ✓
dont ac. gras sat g/100g	1	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée	
Kj /100g	786		
Lipides g/100g	7,5		
Protéines g/100g	2,8		
Glucides g/100g	26		

Conseils d'utilisation

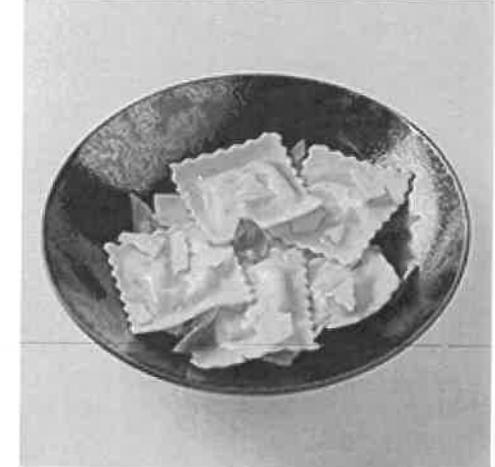
- Airfryer : 8-12 minutes à 180° C.
- Four : 12-15 minutes à 210° C.
- Poêle : 14-18 minutes à feu moyen.

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

935990
4005

Raviolo aux 5 fromages

Conservation	Surgelé
Présentation	Sachet
Composition	Pâtes (54 %) garnies d'une farce (46 %) aux fromages (13 % : fromage dur, mozzarella, gorgonzola, raclette, fromage semi-dur, et ricotta).
	Produit cuit.
	IQF.
Calibre	2 kg
Origine ou FAO :	Transformé au Liechtenstein
Conditionnement :	Carton de 2 sachets soit 4 kg
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	sachet de 2 kg
Mentions légales sur sous-conditionnement :	OUI
DLUO	18 Mois
Température de conservation :	-18°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Rapport flore/lactique	10		
Salmonella/25g	absence		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
E.coli/g	10		
Bacillus cœreus/g	100		
Listéria monocytogènes/g	100		
Staph coagulase +/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes	Autres		
sel/100g	1.2	Libellé	P	A	T C
Kcal /100g	193	Soja et dérivés		✓	
Kj /100g	810	Céréales avec gluten	✓		
Lipides g/100g	5	Oeufs et dérivés	✓		

935990
4005

Raviolo aux 5 fromages

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients		
Critère	Valeur	Allergènes		Autres
Protéines g/100g	10	Laits & produits laitiers	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glucides g/100g	26	P: Présence A; Absence T: Trace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dont sucres g/100g	3	C: Contamination croisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dont ac. gras sat g/100g	2,4			

Conseils d'utilisation

- Casserole / Cuiseur à pâtes : Plonger les pâtes surgelées dans l'eau frémissante et remettre en température 2-3 min.
- Four vapeur : Verser le contenu du sachet dans un bac GN 1/1 non perforé. Ajouter un peu de matière grasse et remettre en température à environ 95°C pendant 3-4 minutes.
- Cuisson directe : Remettre en température avec un jus ou une sauce.
- Micro-ondes : Mettre une portion de pâtes surgelées (200 à 250 g) dans un récipient avec une sauce, couvrir et remettre en température entre 2 à 3 minutes à 900 W.
- Liaison Froide : Conditionner les pâtes directement surgelées, ajouter une sauce froide ou de la matière grasse, couvrir et stoker à +3°C => J+3. Remise en Température à couvert.

939487
6021

Taboulé à l'oriental



Conservation	Frais
Présentation	Barquette
Composition	Salade à base de semoule de blé dur réhydratée (49 %), légumes (37 % : poivrons rouges, jaunes et verts, tomates, concombre, oignons, pois chiches), raisins secs, menthe, persil, épices.
Calibre	2 kg
Origine ou FAO :	Transformé en France
Conditionnement :	Barquette 2 kg
Unité de gestion	Kg
DLUO	15 Jours
Température de conservation : entre 0 et 4°C	

QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	abs		
Staph coagulase +/g	100		
Bacillus cérèus/g	500		
Flore lactique/g	a rechercher		
Rapport flore/lactique	100		
Flore aérobie méso 30°C/g	1 000 000		
E.coli/g	10		
Clostridium perfringens/g	30		
Listéria monocytogènes/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes	Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.		Autres	
Kcal /100g	143	Libellé	P	A	T	C
sel/100g	0.9	Céréales avec gluten	✓			
Fibres g/100g	2.5	Céleri et dérivés		✓		
dont sucres g/100g	2.5	Moutarde et dérivés			✓	
dont ac. gras sat g/100g	0.5	Crustacés et dérivés				✓

939487
6021

Taboulé à l'oriental

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Kj /100g	602	Mollusques et dérivés			✓
Lipides g/100g	4	Oeufs et dérivés			✓
Glucides g/100g	21.5	Poissons et dérivés			✓
		Soja et dérivés			✓
		Laits & produits laitiers			✓
		Fruits coques et dérivés			✓
		P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée			

Conseils d'utilisation

Bien mélanger avant utilisation.

A consommer rapidement après ouverture.

935454
4446

Trio de légumes aux brocolis "Minute"

Conservation	Surgelé
Présentation	IQF
Composition	Légumes en proportions variables : chou-fleur, brocoli (35 %), carotte en rondelles.
	Produit cuit à la vapeur.
Calibre	2.5 kg
Origine ou FAO :	Transformé en Union Européenne
Conditionnement :	Carton de 10 kg
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 2,5 kg
Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI	
DLUO	24 Mois
Température de conservation : -18°C	



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Bacillus céreus/g	100		
E.coli/g	<10		
Flore aérobie méso 30°C/g	<500 000		
Listéria monocytogènes/g	<100		
Salmonella/25g	absence		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
dont sucres g/100g	2.1	Libellé	P	A	T
dont ac. gras sat g/100g	0.1	Céleri et dérivés			✓
Lipides g/100g	0,3	P: Présence A: Absence T: Trace			
Protéines g/100g	1,5	C: Contamination croisée			
Kj /100g	118				
Glucides g/100g	3.6				
Kcal /100g	28				

Conseils d'utilisation

935454
4446

Trio de légumes aux brocolis "Minute"

Conseils d'utilisation

Avec ou sans décongélation, 7 à 8 minutes dans une sauteuse avec de la matière grasse.

Les + produit

Spécifités Minute :

- . Bi-température, 3 jours en froid positif => réduction des stocks en surgelé et facilité de travail
- . Pas de glaçage => quasiment pas de perte à la mise en oeuvre
- . Gain de temps à la préparation (pas de décongélation obligatoire + légumes déjà cuits à la vapeur) => rapidité et praticité de la mise en place, gestion et préparation à la commande
- . Résultat et qualité garantis => saveurs intenses, couleurs appétissantes, textures fermes

Spécifique produit :

- . Association de couleurs => garniture valorisante
- . 35 % de fleurettes de brocolis => noblesse de la composition

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

937567
5789

Baguette précuite "Les Essentiels"

Conservation

Surgelé

Composition

A base de farine de blé Label Rouge.

5 coups de lame.

Longueur 50 cm.

Produit précuit sur sole.

Calibre

280 g

Origine ou FAO :

Transformé en France

Conditionnement :

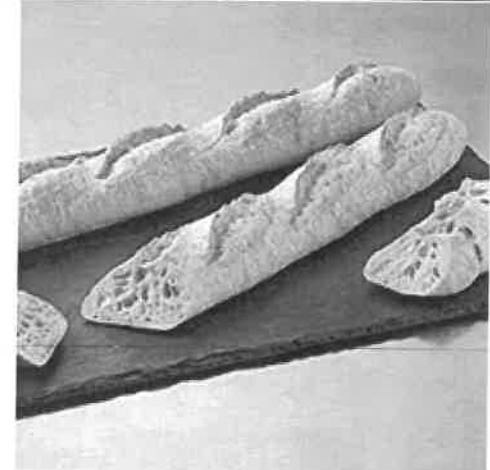
Carton de 25 pièces soit 7 kg

Unité de gestion

Carton

DLUO

12 Mois

**Température de conservation : -18°C**

QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Levures/g	500		
Moisisures/g	500		
Flore aérobie méso 30°C/g	10 000		
E.coli/g	10		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres	
Kcal /100g	240	Libellé	P	A	T	C
sel/100g sel/100g	1.37	Céréales avec gluten	✓			
Fibres g/100g	2.7	Graines sésame et dérivés		✓		
dont sucres g/100g	0.8	Fruits coques et dérivés		✓		
dont ac. gras sat g/100g	0.1	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée				
Kj /100g	1010					
Lipides g/100g	0.8					
Protéines g/100g	7.3					
Glucides g/100g	49.4					

Conseils d'utilisation

Préchauffer le four à 230°C.

937567
5789

Baguette précuite "Les Essentiels"

Conseils d'utilisation

Cuire à 190/200°C pendant 12 à 14 minutes.

Les + produit

- . Fabriqué à partir de farine française Label Rouge => valorisation auprès des restaurateurs et consommateurs
- . Utilisation d'une pâte fermentée => plus de goût
- . Précuit sur four à sole de pierre, selon la méthode artisanale : pétrissage lent, temps de repos de la pâte important, laminage doux et progressif => qualité optimale
- . 5 coups de lames et bouts arrondis => visuel proche de l'artisanal
- . Taux d'hydratation important => meilleure conservation : le produit peut se conserver sur 2 services

937424
3658

Emincés de filet de poulet cuit rôti

Conservation	Surgelé
Présentation	IQF
Composition	Emincés de filet de poulet traité en salaison, cuit, rôti. 90 % de filet de poulet (origine UE et hors UE). Produit Halal. IQF.
Origine ou FAO :	Transformé en UE
Conditionnement :	Carton 5 kg net 5 sachets par carton
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	Sachet de 1 kg net
Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI	
DLUO	18 Mois
Température de conservation :	-18°C



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	non détecté		
Listéria monocyt/25g	non détecté		
Staph coagulase +/g	100		
Entérobactéries/g	50		
Campylobacter/25g	non détecté		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
Clostridium perfringens/g	30		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Kcal /100g	84	Libellé	P	A	T C
sel/100g sel/100g	1.7	Céréales avec gluten		✓	Ionisation:non
dont sucres g/100g	0.1	Céleri et dérivés		✓	Absence OGM
dont ac. gras sat g/100g	0.3	Graines sésame et dérivés		✓	

937424
3658

Emincés de filet de poulet cuit rôti

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Kj /100g	356	Oeufs et dérivés			✓
Lipides g/100g	1	Soja et dérivés			✓
Protéines g/100g	16	Laits & produits laitiers			✓
Glucides g/100g	2.6	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée			

Conseils d'utilisation

Réchauffer à la poêle 5 à 7 ' à feu doux ou 1 ' au micro-ondes à 900 W.

Les + produit

Pratичité: prêt à l'emploi.

Permet de baisser le coût portion en agrémentant salades, pâtes et pizzas.

Idéal pour salade césar.

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

935291
5133

Beignet fourré parfum chocolat noisette



Conservation	Surgelé
Présentation	Vrac
Composition	Pâte à beignet (75 %) agrémentée d'un fourrage parfum chocolat et noisettes (25 %).
Calibre	75 g
Origine ou FAO :	Transformé en France
Conditionnement :	Carton de 60 pièces soit 4,5 kg
Unité de gestion	Carton
DLUO	12 Mois



Température de conservation : -18°C

QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Bacillus céreus/g	100		
E.coli/g	10		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
Salmonella/25g	non détecté		
Listéria monocyt/o/25g	non détecté		
Staph coagulase +/g	100		
Levures et moisissures/g	1 000		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>	Autres		
Glucides g/100g	47	Libellé	P	A	T
Kcal /100g	385	Céréales avec gluten	✓		
Kj /100g	1615	Oeufs et dérivés	✓		
Lipides g/100g	17	Soja et dérivés	✓		
Protéines g/100g	7.5	Laits & produits laitiers	✓		
dont sucres g/100g	18	Fruits coques et dérivés	✓		
dont ac. gras sat g/100g	2	Arachides et dérivés			✓
sel/100g sel/100g	0,79	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée			



935291
5133

Beignet fourré parfum chocolat noisette

Conseils d'utilisation

Décongélation 3 heures en froid positif

FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

935691
1000

Feuilleté fromage

Conservation	Surgelé
Présentation	Vrac
Composition	Feuilletage 70 % Garniture 30 %, dont préparation pour sauce béchamel, fromage fondu (6,8 %). Produit cru et pré doré.
	11 x 4,5 cm.
Calibre	65 g
Origine ou FAO :	Transformé en France
Conditionnement :	Carton de 80 pièces soit 5.2 kg
Unité de gestion	Carton
DLUO	18 Mois
Température de conservation : -18°C	



QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Rapport flore/lactique	10	% Lipides	<15%
Flore aérobie méso 30°C/g	1 00 000		
Salmonella/25g	absence		
Staph coagulase +/g	100		
Bacillus cæreus/g	100		
E.coli/g	10		
Listéria monocytogènes/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>	Autres			
Protéines g/100g	4,5	Libellé	P	A	T	C
Glucides g/100g	31.4	Céréales avec gluten	✓			
Kcal /100g	249	Laits & produits laitiers	✓			
Kj /100g	1042	Fruits coques et dérivés		✓		
Lipides g/100g	11.5	Oeufs et dérivés		✓		
dont sucres g/100g	2.7	Soja et dérivés		✓		
dont ac. gras sat g/100g	5.5	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée				

935691
1000

Feuilleté fromage

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients	
Critère	Valeur	Allergènes	Autres
sel/100g	1.1	<i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>	
Conseils d'utilisation			
Sans décongélation, cuire 20 minutes au four préchauffé à 180°C			



Fiche Technique Produit

GÂTEAU BASQUE PDx8

1000g

Créé le : 3 juil. 2020
Modifié le : 16 juil. 2020

Code ERP

Mention Provisoire

Page : 1/3

Libellé legal : GÂTEAU BASQUE PRÉDÉCOUPÉ X8,
SURGELÉ

Client : BONCOLAC

Site	Certifications	Code Emballeur
BONLOC	BRC, IFS	64134A

Description : Gâteau rond à bord lisse composé d'une pâte sablée pur beurre fourrée de crème pâtissière parfum amande amère, prédécoupé par 8.

LISTE DES INGRÉDIENTS

Etiquetage1

Eau ; farine de blé 24,82% ; sucre ; préparation pour crème pâtissière (sucre ; amidon modifié de maïs ; poudre de lait écrémé ; poudre de crème) ; beurre pâtissier 7,90% ; œufs issus de poules élevées en plein air 3,94% ; poudres à lever : E450, E500 ; arôme naturel ; sel ; gluten de blé ; jaunes d'œufs issus de poules élevées en plein air 0,23% ; concentré (carotte et potiron). La farine est d'origine France.

Allergènes Contient : Gluten, Lait, Oeufs

Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja

OGM Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

Statut du produit (allégations) Pâte sablée pur beurre, Oeufs issus de poules élevées en plein air, Sans huile de palme, Sans arôme artificiel, Sans colorant, Sans conservateur, Farine de blé origine France, Prédécoupe: gain de temps & mise en œuvre simplifiée

Dans cette liste, les additifs sont désignés sous leur nom spécifique suivi de leur numéro CE. Sur l'étiquetage du produit, il faudra choisir entre ces 2 formes soit le nom spécifique soit le numéro CE.



Fiche Technique Produit

GÂTEAU BASQUE PDx8

1000g

Créé le : 3 juil. 2020
Modifié le : 16 juil. 2020
Code ERP
Mention Provisoire
Page : 2/3

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (125g)	Unité	% des AQR	% des AR par portion	Apport Quotidien de référence (Adultes)
<i>Energie</i>	1 190 *	1 488	kJ	14	18	8400
<i>Energie</i>	283 *	354	kcal	14	18	2000
<i>Matières grasses</i>	9,4 *	12	g	13	17	70
<i>dont AG saturés</i>	6,2 **	7,8	g	31	39	20
<i>Glucides</i>	45 *	56	g	17	21	270
<i>dont sucres</i>	22 *	27	g	24	30	90
<i>Protéines</i>	4 *	4,9	g	8	10	50
<i>Fibres alimentaires</i>	1,2 *	1,5	g	5	6	25
<i>Sel</i>	0,57 *	0,71	g	9	12	6

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

* Valeurs obtenues par calcul

** Valeurs obtenues par analyse

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<i>Odeur</i>	Légère odeur de beurre après décongélation au four.
<i>Aspect</i>	Gâteau rond et doré à bords lisses. la partie supérieure du gâteau est décorée d'une scarification caractéristique du gâteau basque. Le gâteau est garni d'une crème de couleur jaune pâle.
<i>Texture</i>	Texture sablée de la pâte associée au crémeux de la garniture.
<i>Goût</i>	Goût d'amande amère caractéristique du gâteau basque.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Description : Critères FCD 15.11.2019 7.2. Pâtisseries cuites

Caractéristiques	Valeur	Unité	Maxi
<i>Bacillus cereus</i>	100	UFC/g	1 000
<i>Flore Aérobie Mésophile 30°C</i>	100 000	UFC/g	1 000 000
<i>Escherichia coli</i>	10	UFC/g	100
<i>Staphylococcus aureus</i>	100	UFC/g	1 000
<i>Salmonella spp</i>	Non détecté	UFC/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté	UFC/25g	100
<i>Levures-Moisissures</i>	1 000	UFC/g	10 000



Fiche Technique Produit

GÂTEAU BASQUE PDx8

1000g

Créé le : 3 juil. 2020

Modifié le : 16 juil. 2020

Code ERP

Mention Provisoire

Page : 3/3

CONDITIONNEMENT

EAN UVC : 3251510488001

EAN Colis : 03251510488018

Description du conditionnement : Moule aluminium lisse / flowpack imprimé / Caisse carton

UVC :					Colis			
UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en kg	Poids net (kg)	Poids brut env en kg	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net (kg)	Poids brut env en kg
1	278x278x22	0,02	1	1,02	6	570x288x104	6	6,433

Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nombre UVC/ palette	Poids brut de la palette en kg	Hauteur maxi en mm
4	17	92	552	618,513	1918

CONSEILS DE PRÉPARATION

Au FOUR :

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.

Le démouler et le placer sur un plat allant au four.

Le réchauffer pendant 10 minutes à mi-hauteur du four. Le laisser reposer 15 minutes avant de servir.

En FROID POSITIF à +4°C :

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage.

La démouler et la placer sur un plat de service.

La laisser décongeler 6h30 à +4°C.

En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C) :

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage.

La démouler et la placer sur un plat de service.

La laisser décongeler 3h30 à +20/25°C.

CONDITIONS DE CONSERVATION

DLUO : 24 M

Conditions de conservation : * 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur à -6°C

*** Plusieurs mois au congélateur à -18°C, jusqu'à la date indiquée sur le côté de la boîte.

Après décongélation, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures.

Précautions d'emploi : NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ