

938468  
7248

Emmental râpé

**Conservation** Frais  
**Présentation** Sachet  
**Composition** Lait de vache (origine UE), sel, présure microbiale, ferments lactiques, chlorure de calcium, antiagglomérant : fécule 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 monocyto/25g	abs	% de Matière grasse (MG)	27
Moississures/g	5 000	MG/MS	45
Staph coagulase +/-g	100		
E.coli/g	100		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

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

<div> <div>Relais d'Or</div> <div>Chaque jour plus proche de vous</div> <div>MIKO</div> </div>	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT	
<div>938468</div> <div>7248</div>	Emmental râpé	

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
Protéines g/100g	27		
Glucides g/100g	3		

## FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

935348  
2562

### Beaufilet de colin d'Alaska meunière cuit à coeur

Conservation	Surgelé
Composition	Portion formée de filets de colin d'Alaska, forme filet, qualité sans arête, meunière et cuite à coeur. 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 céréus/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 <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>				Autres	
Lipides g/100g	7.3	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
Protéines g/100g	14.6	Poissons et dérivés	✓				Ionisation:non
Glucides g/100g	8.66	Laits & produits laitiers	✓				Absence OGM
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	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée					
sel/100g sel/100g	0.58						

**935348**  
2562

**Beaufilet de colin d'Alaska meunière cuit à coeur**

**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...

938466  
5199

## Moelleux chocolat coeur coulant

<b>Conservation</b>	Surgelé
<b>Présentation</b>	Etui
<b>Composition</b>	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.
<b>Calibre</b>	100 g
<b>Origine ou FAO :</b>	Transformé en France
<b>Conditionnement :</b>	Etui de 20 pièces soit 2 kg
<b>Unité de gestion</b>	Carton
<b>DLUO</b>	730 Jours
<b>Température de conservation :</b>	-18°C




## QUALITE

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

## 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	
Kcal /100g	396	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
sel/100g sel/100g	0.18	Céréales avec gluten	✓				Ionisation:non
Fibres g/100g	0.4	Céleri et dérivés			✓		Absence OGM
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-anhydr sulfureux			✓		

<b>Relais d'Or</b> <small>Chaque jour plus proche de vous</small> 	<b>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</b>	
<b>938466</b> 5199	<b>Moelleux chocolat coeur coulant</b>	

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				Autres
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>				
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			✓	
		<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée				

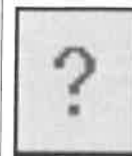
Conseils d'utilisation

- 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 coeur coulant
- . Peut se déguster chaud ou froid

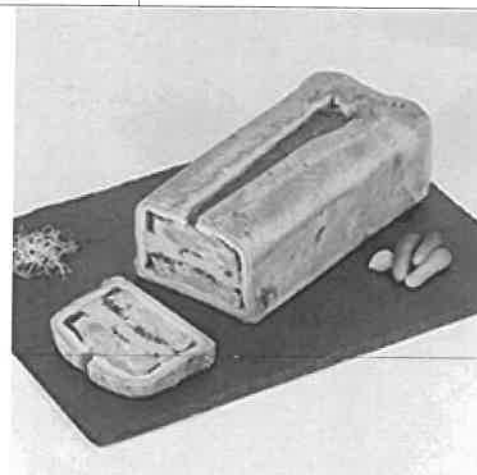




970372  
6320

## 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.



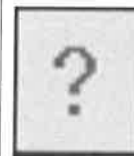
**Calibre** 2,5 kg environ  
**Origine ou FAO :** Transformé en France  
**Conditionnement :** Carton de 10 kg envrion  
(soit 4 sous vide par carton)  
**Unité de gestion** Kg  
**Sous-conditionnement** Pièce sous vide de 2,5 kg environ  
**Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI**  
**DLUO** 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 céreus/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		Ingrédients			
Critère	Valeur	Allergènes <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>			Autres
Kcal /100g	338,60	Libellé	P	A	T C Bio:non



970372  
6320

Pâté en croûte Richelieu

## 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
sel/100g	1,65	Céréales avec gluten	✓			Ionisation:non Absence OGM
Fibres g/100g	0	Moutarde et dérivés			✓	
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	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> 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.

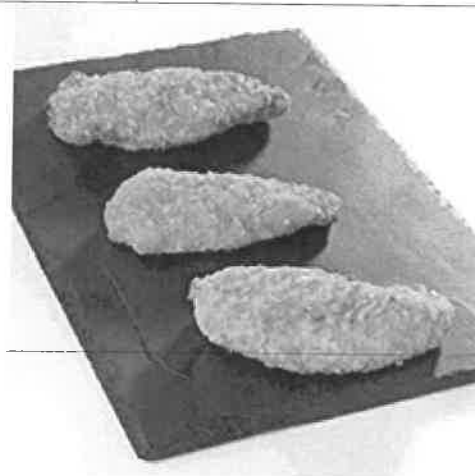
### Les + produit

- . 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

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 monocyto/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 <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>				Autres
		Libellé	P	A	T C	
Kcal /100g	191					Bio:non
sel/100g sel/100g	1.4	Céréales avec gluten	✓			Ionisation:non
dont sucres g/100g	1,5	Céleri et dérivés			✓	Absence OGM
dont ac. gras sat g/100g	0,3	Moutarde et dérivés			✓	
Kj /100g	802	Oeufs et dérivés			✓	

<div>Relais d'Or</div> <div>Chaque jour plus proche de vous</div> <div>MIKO</div>	FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT	
938335 3645	Aiguillettes de poulet panées cornflakes épicées	

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
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-anhydr 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).	

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 monocyto/25g	Absence		
Entérobactéries/g	50		
Campylobacter/25g	Absence		

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
		Libellé	P	A	T	
Kcal /100g	201					Bio:non
dont sucres g/100g	1.3	Céréales avec gluten	✓			Ionisation:non
dont ac. gras sat g/100g	1	Céleri et dérivés			✓	Absence OGM
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 <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>			Autres
Protéines g/100g	17	Laits & produits laitiers		✓	
Glucides g/100g	14	Oeufs et dérivés		✓	
sel/100g sel/100g	1	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée			
Fibres g/100g	0,8				

### 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 monocyto/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 <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>				Autres	
Kcal /100g	258	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
sel/100g sel/100g	1,2	Céréales avec gluten	✓				Ionisation:non
Fibres g/100g	4,1	Soja et dérivés	✓				Absence OGM

<b>Relais d'Or</b> <small>Chaque jour plus proche de vous</small> 	<b>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</b>	
<b>939842</b> 3828	<b>Cordon de volaille cuit</b>	

## 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	1,3	Laits & produits laitiers	✓	
dont ac. gras sat g/100g	4,2	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> 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 méso 30°C/g	500000		
E.coli/g	10		
Listéria monocytogènes/g	100		

## 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	
Kcal /100g	35	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
sel/100g sel/100g	0,05	Céleri et dérivés			✓		Ionisation:non
Fibres g/100g	2,9	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée					Absence OGM
dont sucres g/100g	3,1						
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					
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>				Autres	
Fibres g/100g	2.4	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
Lipides g/100g	0,4	Céleri et dérivés	✓				Ionisation:non
Protéines g/100g	1.5	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée					Absence OGM
Glucides g/100g	5,2						
Kcal /100g	35						
Kj /100g	148						
dont sucres g/100g	2,9						
dont ac. gras sat g/100g	0,1						

<b>Relais d'Or</b> <small>Chaque jour plus proche de vous</small> 	<b>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</b>	
<b>442912</b> 4461	<b>Légumes pour potage Sélection</b>	

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
sel/100g sel/100g	0.07		
<b>Conseils d'utilisation</b>			
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 monocyto/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					Autres
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>					
Kcal /100g	318	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
sel/100g sel/100g	1,1	Laits & produits laitiers	✓				Ionisation:non
dont sucres g/100g	<1	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée					Absence OGM
dont ac. gras sat g/100g	16						
Kj /100g	1322						
Lipides g/100g	23						

939870  
7289

Mix râpé mozzarella emmental

## 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	25		
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

**970173**  
4988

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

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

<b>Conservation</b>	Surgelé
<b>Présentation</b>	Sachet
<b>Composition</b>	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.
<b>Calibre</b>	2.5 kg
<b>Origine ou FAO :</b>	Belgique
<b>Conditionnement :</b>	Carton de 4 sachets soit 10 kg
<b>Unité de gestion</b>	Kg
<b>Sous-conditionnement</b>	Sachet de 2.5 kg
<b>Mentions légales sur sous-conditionnement :</b>	OUI
<b>DLUO</b>	24 Mois
<b>Température de conservation :</b>	-18°C




### QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	abs	% de Matière grasse (MG)	6%
Staph coagulase +/-g	100	% Matière sèche (MS)	<38%
Bacillus céréus/g	500	% FFA	<1.5%
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	<b>Libellé</b>	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>T</b>	<b>C</b>
sel/100g sel/100g	1	Céréales avec gluten			✓	
Fibres g/100g	2,4	Laits & produits laitiers			✓	
						Bio:non Ionisation:non Absence OGM



<b>Relais d'Or</b> <small>Chaque jour plus proche de vous</small> 	<b>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</b>		
<b>938525</b> 4952	<b>Pommes noisettes</b>		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

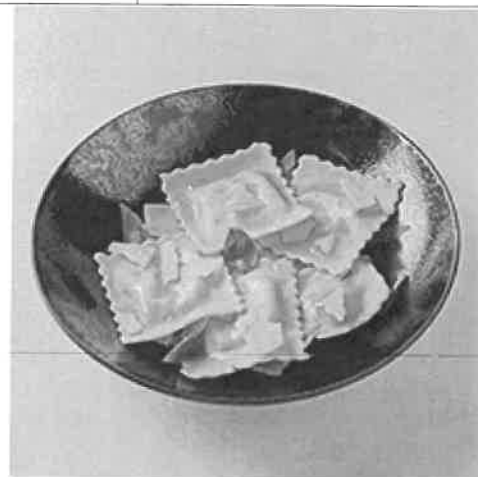
Critères nutritionnels		Ingrédients				
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>				Autres
dont sucres g/100g	0,6	Oeufs et dérivés			✓	
dont ac. gras sat g/100g	1	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C: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

Conseils d'utilisation	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Airfryer : 8-12 minutes à 180° C.</li> <li>- Four : 12-15 minutes à 210° C.</li> <li>- Poêle : 14-18 minutes à feu moyen.</li> </ul>	

935990  
4005

## Raviolo aux 5 fromages

<b>Conservation</b>	Surgelé
<b>Présentation</b>	Sachet
<b>Composition</b>	Pâtes (54 %) garnies d'une farce (46 %) aux fromages (13 % : fromage dur, mozzarella, gorgonzola, raclette, fromage semi-dur, et ricotta. Produit cuit. IQF.
<b>Calibre</b>	2 kg
<b>Origine ou FAO :</b>	Transformé au Liechtenstein
<b>Conditionnement :</b>	Carton de 2 sachets soit 4 kg
<b>Unité de gestion</b>	Kg
<b>Sous-conditionnement</b>	sachet de 2 kg
<b>Mentions légales sur sous-conditionnement :</b>	OUI
<b>DLUO</b>	18 Mois
<b>Température de conservation :</b>	-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 céreus/g	100		
Listéria monocytogènes/g	100		
Staph coagulase +/-g	100		

## 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	
sel/100g sel/100g	1.2	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
Kcal /100g	193	Soja et dérivés			✓		Ionisation:non
Kj /100g	810	Céréales avec gluten	✓				Absence OGM
Lipides g/100g	5	Oeufs et dérivés	✓				

935990  
4005

Raviolo aux 5 fromages

## 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
Protéines g/100g	10	Laits & produits laitiers	✓		
Glucides g/100g	26	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée			
dont sucres g/100g	3				
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 céréus/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 <small>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</small>				Autres
Kcal /100g	143	Libellé	P	A	T	Bio:non
sel/100g sel/100g	0.9	Céréales avec gluten	✓			Ionisation:non
Fibres g/100g	2.5	Céleri et dérivés			✓	Absence OGM
dont sucres g/100g	2.5	Moutarde et dérivés			✓	
dont ac. gras sat g/100g	0.5	Crustacés et dérivés			✓	

<div><div>Relais d'Or</div><div>Chaque jour plus proche de vous</div></div> <div></div>	<div>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</div>	<div></div>
<div>939487</div> <div>6021</div>	<div>Taboulé à l'oriental</div>	

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
Kj /100g	602	Mollusques et dérivés			✓	
Lipides g/100g	4	Oeufs et dérivés			✓	
Glucides g/100g	21.5	Polissons et dérivés			✓	
		Soja et dérivés			✓	
		Laits & produits laitiers			✓	
		Fruits coques et dérivés			✓	
		P: Présence A: AbsenceT: 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 <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>				Autres
dont sucres g/100g	2.1	<b>Libellé</b>	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>T</b>	Bio:non
dont ac. gras sat g/100g	0.1	Céleri et dérivés			✓	Ionisation:non
Lipides g/100g	0,3	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée				Absence OGM
Protéines g/100g	1,5					
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 :

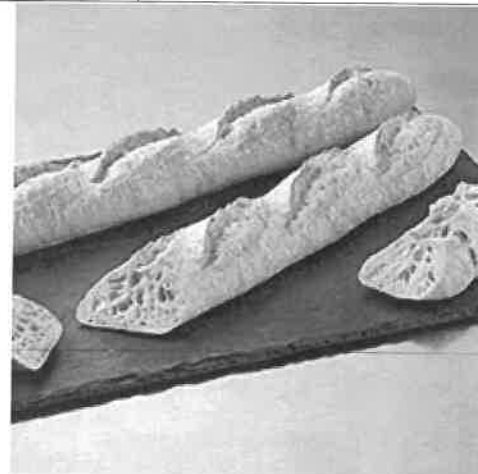
- . Association de couleurs => garniture valorisante
- . 35 % de fleurettes de brocolis => noblesse de la composition

## FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT

937567  
5789

### Baguette précuite "Les Essentiels"

<b>Conservation</b>	Surgelé
<b>Composition</b>	A base de farine de blé Label Rouge. 5 coups de lame. Longueur 50 cm. Produit précuit sur sole.
<b>Calibre</b>	280 g
<b>Origine ou FAO :</b>	Transformé en France
<b>Conditionnement :</b>	Carton de 25 pièces soit 7 kg
<b>Unité de gestion</b>	Carton
<b>DLUO</b>	12 Mois



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

### QUALITE

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

### 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	
Kcal /100g	240	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
sel/100g sel/100g	1.37	Céréales avec gluten	✓				Ionisation:non
Fibres g/100g	2.7	Graines sésame et dérivés			✓		Absence OGM
dont sucres g/100g	0.8	Fruits coques et dérivés			✓		
dont ac. gras sat g/100g	0.1	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> 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

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




### QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Salmonella/25g	non détecté		
Listéria monocyto/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 <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>				Autres	
Kcal /100g	84	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
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			✓		

<b>Relais d'Or</b> <small>Chaque jour plus proche de vous</small> 	<b>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</b>	
<b>937424</b> 3658	<b>Emincés de filet de poulet cuit rôti</b>	

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
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				

<b>Conseils d'utilisation</b>
Réchauffer à la poêle 5 à 7 ' à feu doux ou 1 ' au micro-ondes à 900 W.

<b>Les + produit</b>
Praticité: prêt à l'emploi. Permet de baisser le coût portion en agrementant salades,pâtes et pizzas. Idéal pour salade cesar.

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 céréus/g	100		
E.coli/g	10		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
Salmonella/25g	non détecté		
Listéria monocyto/25g	non détecté		
Staph coagulase +/g	100		
Levures et moisissures/g	1 000		

## 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	
Glucides g/100g	47	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
Kcal /100g	385	Céréales avec gluten	✓				Ionisation:non
Kj /100g	1615	Oeufs et dérivés	✓				Absence OGM
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					

<div><div>Relais d'Or</div><div>Chaque jour plus proche de vous</div></div> <div></div>	<div>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</div>	<div></div>
<div>935291</div> <div>5133</div>	<div>Beignet fourré parfum chocolat noisette</div>	
<div>Conseils d'utilisation</div>		
<div>Décongélation 3 heures en froid positif</div>		

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 prédoré. 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 aérobic méso 30°C/g	1 00 000		
Salmonella/25g	absence		
Staph coagulase +/-g	100		
Bacillus céreus/g	100		
E.coli/g	10		
Listéria monocytogènes/g	100		

## INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients					Autres
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>					
Protéines g/100g	4,5	Libellé	P	A	T	C	Bio:non
Glucides g/100g	31.4	Céréales avec gluten	✓				Ionisation:non
Kcal /100g	249	Laits & produits laitiers	✓				GEMRCN:oui
Kj /100g	1042	Fruits coques et dérivés			✓		Absence OGM
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	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée					

<b>Relais d'Or</b> <small>Chaque jour plus proche de vous</small> 	<b>FICHE DE SPECIFICATION PRODUIT</b>	
<b>935691</b> 1000	<b>Feuilleté fromage</b>	

**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
sel/100g sel/100g	1.1		

<b>Conseils d'utilisation</b>
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% ; **oeufs** issus de poules élevées en plein air 3,94% ; poudres à lever : E450, E500 ; arôme naturel ; sel ; gluten de **blé** ; jaunes d'**oeufs** 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)
<b>Energie</b>	1 190 *	1 488	kJ	14	18	8400
<b>Energie</b>	283 *	354	kcal	14	18	2000
<b>Matières grasses</b>	9,4 *	12	g	13	17	70
<b>dont AG saturés</b>	6,2 **	7,8	g	31	39	20
<b>Glucides</b>	45 *	56	g	17	21	270
<b>dont sucres</b>	22 *	27	g	24	30	90
<b>Protéines</b>	4 *	4,9	g	8	10	50
<b>Fibres alimentaires</b>	1,2 *	1,5	g	5	6	25
<b>Sel</b>	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

<b>Odeur</b>	Légère odeur de beurre après décongélation au four.
<b>Aspect</b>	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.
<b>Texture</b>	Texture sablée de la pâte associée au crémeux de la garniture.
<b>Goût</b>	Goût d'amande amère caractéristique du gâteau basque.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Description : Critères FCD 15.11.2019 7.2. Pâtisseries cuites

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