



Gratin dauphinois 3 kg

Référence : 6 434

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Pommes de terre en lamelles, lait, sauce à la crème, fromage fondu, beurre, noix de muscade.
Dénomination réglementaire :	Plat à base de pommes de terre et sauce au fromage
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0 À +4° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	60 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 4 de 3 kg.
Code douanier	20052020
Pays de transformation	Belgique
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Allemagne - Belgique - France

Atouts

- Atouts**
- Beau volume assiette et facile à accommoder (montages avec lardons, jambon, volailles,...)

Composition

Liste des ingrédients	Tranches de pommes de terre 63% (pommes de terre, conservateur: SULFITES), crème 11% (CREME, LAIT écrémé en poudre), LAIT demi-écrémé 10%, eau, fromage fondu 5% (FROMAGES, eau, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, poudre de LACTOSERUM, sels émulsifiants: polyphosphates - phosphate sodique, sel, acidifiant: acide citrique), BEURRE, amidon modifié de maïs, sel, ail, LAIT entier en poudre, noix de muscade, poivre.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Traces de mollusques , Traces de moutarde , Traces de céleri , Traces de poisson , Traces de crustacés , Traces de fruit à coque , Traces d'oeuf , Traces de gluten , Traces de soja , Sulfite (> 10 ppm) , Traces de sésame



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sortir le produit de son emballage d'origine, le reloger dans un récipient de cuisson. Déposer le produit, sans sel, sans matière grasse, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
114	476	5,9	3,7	11,7	1	1,4	2,8	0,95
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			0,47		Critère GEMRCN			
% de matières premières animales					Légume sec, féculent ou céréale			
Cible principale			Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas			
Grammage recommandé / portion pour la cible			250		10/20			

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Germes aérobies psychotrophes: valeur cible < 1000 UFC/g
Germes totaux anaérobies: valeur cible < 1000 UFC/g
Bacillus cereus: valeur cible < 100 UFC/g
Bactéries lactiques: valeur cible < 10 UFC/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,333	Barquette		
Barquette	3	1	Barquette		
Colis		4	Barquette	360 x 260 x 172	5410773953161
Couche		32	Barquette		
Palette		224	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.