



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 23/11/2020



Croque monsieur 140 g

Référence : 33 600

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Sauce béchamel, épaule de porc, emmental. Carton de 42 pièces, soit 5,88 kg.
Dénomination réglementaire :	Deux tranches de pain de mie garnie d'épaule de porc cuite et d'une sauce béchamel, le tout recouvert de sauce béchamel et d'emmental.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5,88 kg.
Code douanier	16024950
Estampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Irlande - Danemark - Pays-Bas - Italie - Australie - Luxembourg - Allemagne - Belgique - France - Grèce - Finlande - Espagne

Composition

Liste des ingrédients	PAIN de mie 46.9% (farine de BLE, eau, sel, sucre, levure, huile de colza, conservateur : propionate de calcium, vinaigre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, farine de fève, levure désactivée, amidon de BLE, GLUTEN de BLE, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), sauce béchamel 28.9% (eau, protéines de LAIT, farine de BLE, huile de tournesol, amidon modifié, sel, arômes naturels, épaississants : E410-E415, extrait de muscade), épaule de porc cuite 14.5% (viande de porc (origine ue), eau, amidon de pomme de terre, sel, dextrose, stabilisants : E452-E407, antioxydant : E301, E392, arôme, conservateur : E250), EMMENTAL 9.7%.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Gluten



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four mixte à 150/170°C température stabilisée. Finir à chaleur sèche.

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							
210	883	5,5	1,4	32	1,8	2	7	1,64

Autres valeurs nutritionnelles (en mg)

Rapport P/L	1,27	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	8	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	140	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques pièces de 140g

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 10 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 10 ufc/g ; M = 30 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,14	0,024	Colis	120 x 120 x 25	
kg	1	0,17	Colis		
Colis	5,88	1	Colis	384 x 283 x 238	3255790019405
Couche	47,04	8	Colis		
Palette	141,12	56	Colis		

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