



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 08/12/2020



## Croque monsieur toasté 180 g

Référence : 33 602



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Sauce béchamel, jambon de porc, emmental. Carton de 26 pièces, soit 4,68 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Croque monsieur garni toasté Deux tranches de pain de mie garnie de jambon de porc cuit et d'une sauce béchamel, le tout recouvert de sauce béchamel et fromage fondu. Produit toasté sur le dessus.
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	730 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,68 kg.
<b>Code douanier</b>	16024950
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 76.278.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

### Atouts

- Atouts • Produit toasté et gratiné pour un beau visuel assiette

## Composition

**Liste des ingrédients** Sauce béchamel (38.5%) [eau, protéines de LAIT, farine de BLE, huile de tournesol, EMMENTAL, FROMAGE fondu (contient de l'OEUF) (EMMENTAL fondu, FROMAGE, BEURRE, eau, amidons modifiés, protéines de LAIT, LACTOSERUM, sels de fonte : E331-E452, gélifiant : E407), amidon modifié, sel, arômes naturels, épaississants : E410-E415, extrait de muscade], PAIN de mie (35.4%) (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), jambon de porc cuit (18.8%) (jambon de porc (origine ue), eau, amidon de pomme de terre, sel, dextrose, stabilisants : E452-E407, antioxydant : E301-E392, arôme, conservateur : E250), EMMENTAL (4.6%), FROMAGE fondu (2.7%) (contient de l'OEUF) (FROMAGE, BEURRE, eau, amidons modifiés, protéines de LAIT, LACTOSERUM, sels de fonte : E331-E452, gélifiant : E407).  
ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage de la mention "génétiquement modifié" selon les dispositions des règlements n° 1829/2003 et n° 1830/2003 relatifs à l'étiquetage et la traçabilité des ogm et les produits - ingrédients dérivés de ceux-ci.

**Absence de composants spécifiques** Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme , Non étiqueté OGM

**Liste des allergènes** Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja

## 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							
185	778	5,5	2,3	26	2,5	1,7	7	1,64
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Potassium 0,68 -				

Rapport P/L	1,27	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	19	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	180	4/20 max



## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** flore aérobie mésophile : 1 000 000 ufc/g  
Escherichia Coli : 10 ufc/g  
Staphylocoque coagulase + : 100 ufc/g  
Anaérobie sulfite réducteurs : 30 ufc/g  
Salmonelle : abs 25g"

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,18	0,038	Colis		
kg	1	0,214	Colis		
Colis	4,68	1	Colis	390 x 295 x 141	3255790019443
Couche	37,44	8	Colis		
Palette	411,84	88	Colis	1 200 x 800 x 1 850	

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