



Crêpe jambon emmental 50 g

Référence : 38 671

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuite. Forme 1/2 lune. Carton de 40 pièces, soit 2 kg.
Dénomination réglementaire :	Crêpe garnie d'un fourrage à base de jambon cuit standard et d'emmental surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	700 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Atouts**
- Utilisation multiple en entrée ou en plat
 - Produit cuit pour une mise en oeuvre facilitée

Composition

Liste des ingrédients	Eau, farine de BLE, OEUFs, jambon cuit standard 6.2% (jambon de porc origine ue, eau, dextrose, sel, arôme naturel, stabilisant : E450, conservateurs : E316-E250), huile de colza, LACTOSE et protéines de LAIT, EMMENTAL 1%, poudre de LAIT écrémé, sel, sucre, arôme naturel (dont LAIT), arôme naturel.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans arête
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de moutarde , Traces de mollusques



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 140/150°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							
133	556	5,8	1,1	15	4	1,5	4,4	0,9
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,76	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	6	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Garniture 50%, pâte 50%

Critères bactériologiques Enterobactéries: m = 1 000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g
E. coli: m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive: m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
Salmonelle: m = Abs 25/g ; M = Abs 25/g
Listeria monocytogenes: m = Abs 25/g ; M = 100 ufc/g
Flore Totale: m = 1 000 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g
Bacillus cereus: m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,05	0,025	Colis		
kg		0,5	Colis		
Colis	2	1	Colis	398 x 198 x 94	3526680000750
Couche	24	12	Colis		
Palette	45,6	228	Colis	1 200 x 800 x 1 931	

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