



Feuilleté chèvre épinard 150 g

Référence : 56 991

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Fromage de chèvre, épinard, crème fraîche. Carton de 20 pièces, soit 3 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de fromage de chèvre et d'épinards, crue, surgelée.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg.
Code douanier	19059080
Stampille sanitaire	FR 69.282.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Un feuilleté gourmand aux multiples utilisations : entrée, plat du soir ...
- Idéal pour les menus végétariens

Composition

Liste des ingrédients	Pâte dorée (60%) : farine de BLE (GLUTEN de blé), margarine (huiles et graisses végétales de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique), eau, sel, protéines de LAIT, ŒUFS en poudre, colorant : rocou. Garniture (40%): FROMAGES de chèvre (13,3%), épinards (13%), eau, CREME fraîche, préparation pour sauce béchamel en poudre (LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, LACTOSE, LAIT en poudre écrémé, CREME en poudre, farine de BLE, sel, muscade, poivre), LAIT en poudre écrémé, amidon modifié de pomme de terre, sel, poivre.
Absence de composants spécifiques	Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de mollusques

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C en fonction des volumes. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, 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							
309	1 286	21	11	23	2,6	1,8	6,1	0,7
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	20	Entrée > 15% de MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	150	4/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 3000000 ufc/g ; M = 30000000* ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
E. coli : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Coliformes 30° : m = 3000 ufc/g ; M = 30000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g ufc/g ; M = abs/25g ufc/g
Listeria : m = abs/25g ufc/g ; M = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,15	0,05	Colis		3248480108336
kg		0,333	Colis		
Colis	3	1	Colis	295 x 261 x 128	13248480108333
Couche		12	Colis		
Palette	432	144	Colis	1 200 x 800 x 1 706	

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