



Déclinaison saveurs du monde x 100 - 1,5 kg

Référence : 64 593



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Préfrit. 3 formes, 4 saveurs : triangle crevette, triangle brebis épinard, aumônière de poulet au saté, rouleau de boeuf aux petits légumes. 4 sachets de 25 pièces par saveur.
Dénomination réglementaire :	Triangle aux crevettes : Galette façonnée en triangle garnie d'une préparation de crevettes, surgelée. Triangle brebis épinard : Galette façonnée en triangle garnie d'une préparation de fromage de brebis et d'épinard et de protéines de soja, surgelée. Aumônière de poulet au saté : Galette façonnée en aumônière garnie d'une préparation de viande de
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Préfrit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 1,5 kg.
Code douanier	19059080
Estampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Atouts

- Plateau du monde savoureux idéal pour les animations thématiques
- Diversité des formes et des couleurs apportant un beau visuel plateau
- Utilisation et gestion facilitées par des sachets surgelés séparés par parfum



Composition

Liste des ingrédients Triangle aux crevettes : CREVETTE (19,8%), eau, oignons, carotte jaune, carotte orange, farine (11,9%) [blé (GLUTEN), riz], POISSON (9,9%), jus de citron concentré, tomate, LAIT de coco, épices et plantes aromatiques, sel, amidon de tapioca, sucre, extrait de citron, ciboulette, GLUTEN de blé, huile de tournesol. Huile de friture : huile de tournesol.
Triangle brebis - épinard : FROMAGE de brebis (38%), épinard (20,7%), eau, farine (11,9%) [blé (GLUTEN), riz], huile d'olive, protéines de SOJA (2%), menthe, ail, GLUTEN de blé, sel, poivre, huile de tournesol. Huile de friture : huile de tournesol.
Aumônière de poulet au saté : Viande de poulet (53%) (origine UE), eau, farine (11,9%) [blé (GLUTEN), riz], oignons, plantes aromatiques et épices, sel, sucre, amidon de tapioca, LAIT de coco, extrait de citron, GLUTEN de blé, huile de tournesol. Huile de friture : huile de tournesol.
Rouleau de boeuf aux petits légumes : Viande de boeuf (21,7%) (origine UE), brunoise de légumes (21,7%) (carottes, CELERI, poireaux), eau, carottes jaunes (13%), farine (11,9%) [blé (GLUTEN), riz], oignons, oignons frits (huile de tournesol), sauce SOJA, sucre, sucre caramélisé sur maltodextrine, plantes aromatique et épices, amidon de tapioca, sel, fibre.

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

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Crustacés , Poisson , Céleri

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, sur plaque gastro ou pâtisserie au four à chaleur sèche 180/200°C. Température stabilisée à 200/210°C jusqu'à coloration.

Mise en oeuvre 2 Sans décongélation, en friteuse à 165/185°C, jusqu'à coloration.

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							
240	1 002	14	3,1	19	2	2	8,5	0,9
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,61	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	32	Cocktail
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques pièces de 15 g

Critères bactériologiques Norme bactériologique selon le règlement N° 2073/2005 CE modifié produit à base de viande :

Critère de sécurité Salmonella	Absence / 10 g
Critères d'hygiène des procédés Escherichia Coli	500g / g
Staphylocoques à coagulase positive	500 g / g

Norme bactériologique selon le règlement N° 2073/2005 CE modifié produit à base de fromage :

Critère de sécurité Salmonella	Absence / 25 g
Critères d'hygiène des procédés Escherichia Coli	10 g / g
Coliformes totaux	100 g / g
Staphylocoques à coagulase positive	100g / g
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46° C	10 g / g

Norme bactériologique selon le règlement N° 2073/2005 CE modifié produit à base de produit de la mer :

Critère de sécurité Salmonella	Absence / 25 g
Critères d'hygiène des procédés Flore aérobie mésophile à 30° C	500 000 g / g
Coliformes thermotolérants 44° C	100 g / g
Staphylocoques à coagulase positive	100 g / g
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46° C	10 g / g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,015	0,01	Colis		
Sachet		0,25	Colis		
kg		0,667	Colis		
Colis	1,5	1	Colis	285 x 205 x 90	'3255790014790
Couche	19,5	13	Colis		
Palette	312	208	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.