



## Ficelle aux deux saumons 125 g

Référence : 92 405

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cuite. Saumon, saumon fumé, crème liquide, oignons. Carton de 40 pièces, soit 5 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Ficelle aux deux saumons 125 g
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	540 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
<b>Code douanier</b>	16056900
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 62.160.123 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Norvège - Royaume-Uni - France - Chine

### Atouts

- Cette crêpe roulée aux 2 saumons, richement garnie est l'idéal pour des repas d'animation comme la Chandeleur
- Grande praticité d'utilisation grâce à ce produit déjà cuit



## Composition

**Liste des ingrédients** Eau, SAUMON (POISSON) 16,4% (oncorhynchus spp-chine, salmo salar (norvège), fumet de POISSON (eau, parures de POISSON, sel, CELERI, thym, laurier, clous de girofle), farine de BLE, LAIT en poudre, SAUMON fumé (POISSON) 4,4% (SAUMON (salmo salar), sel de Guérande, épices, sucre), CREME liquide (CREME de LAIT, stabilisant E407), BEURRE (LAIT), OEUFS, oignons, huile de tournesol, jus de citron, concentré de tomates, sel, sucre, poivre et aneth.

**Absence de composants spécifiques** Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

**Liste des allergènes** Lait , Gluten , Oeuf , Poisson , Céleri

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Avec ou sans décongélation, sans matière grasse, sur une plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 140/150 °C température stabilisée.

**Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer dans les 24 heures après décongélation.

## 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							
154	646	7,6	3,5	12,9	2	0,7	8,2	0,87
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,08	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	20	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	3/20 max

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** FloreTotale m=100000ufc/g M=1000000ufc/g  
Listeria m=abs/25g  
Salmonelle m=abs/25g  
E.COLI m=10ufc/g M=100ufc/g  
Staphylocoques m=100ufc/g M=1000ufc/g  
Clostridium Perfringens m=30ufc/g M=300ufc/g



**PassionFroid**  
groupe pomona

**Ficelle aux deux saumons 125 g**

Référence : 92 405

### Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,125	0,025	Colis		
kg	1	0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	279 x 226 x 243	3282930005240
Couche		14	Colis		
Palette	420	84	Colis		

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