



Bouchée camembert 20 g env. McCain Cheese Pickers

Référence : 160 981



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Préfrit. Camembert et fromage fondu enrobés d'une chapelure croustillante. Sachet de 1 kg.
Dénomination réglementaire :	Bouchées de camembert et de fromage fondu panées ,prérites et surgelées.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Préfrit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	04069099
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Autriche

Atouts

- Atouts**
- Variez votre offre avec des bouchées camembert enrobées de chapelure croustillante
 - Facile à portionner les bouchées camembert sont idéales pour des assiettes appetizers
 - Ce produit préfrit ne nécessite qu'une simple remise en température



Composition

Liste des ingrédients FROMAGE fondu (50%)(FROMAGE,CAMEMBERT(15%),eau,BEURRE,protéine de LAIT, sels de fonte:E452,E331,amidon de maïs,sel),chapelure(24%)(farine de BLE,pomme de terre,farine de riz,sel,levure,persil,émulsifiant:E471),huile de tournesol,eau, farine de BLE,poudre à lever:E500.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Gluten

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, cuire au four sur plaque à pâtisserie, 180/200 °C jusqu'à coloration

Mise en oeuvre 2 Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175 °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							
371	1 545	25	9,5	23,5	1,5	1	12,5	1,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 320 -				

Rapport P/L	0,5	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	50	Cocktail
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100 000 ufc/g
Listeria : m = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
E. COLI : m = 20 ufc/g
Staphylocoques : m = 100 ufc/g
Enterobactéries : m = 100 ufc/g
Levures : m = 500 ufc/g
Moisissures : m = 500 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Bouchée camembert 20 g env. McCain Cheese Pickers

Référence : 160 981

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,021	Sachet		
Sachet	1	1	Sachet		8710438103373
kg		1	Sachet		
Colis		6	Sachet		8710438103380
Couche		72	Sachet		
Palette		648	Sachet		

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