



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâte feuilletée crue garnie d'une préparation à base de fruits de mer (6,2%) - surgelée

**Descriptif produit :** Surgelé. Cru. Pâte feuilletée, colin d'Alaska (3,8%), moules (1,3%), crevettes (1%).  
Carton de 45 pièces, soit 3,15 kg.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

**Etat de préparation :** Cru

**Conditionnement :** Colis de 3.150 kg

**Catégorie « Le lait à l'école » :** NA

**Liste des ingrédients :** Pâte feuilletée 60% (farine de BLE, margarine végétale (huiles végétales de palme, graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (palme, colza), acidifiant : acide citrique), eau, sel, OEUFS entiers), eau, CREME fraîche légère, COLIN d'Alaska 3,8% (Theragra Chalcogramma), oignons, vin blanc (contient des SULFITES), farine de BLE, margarine végétale (huiles végétales de palme et colza, graisses végétales de palme et colza, eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (palme, colza), acidifiant : acide citrique), poudre de LAIT écrémé, amidon modifié de pomme de terre, MOULES 1,3%, CREVETTES 1% (CREVETTES, eau, sel, colorant : paprika), arôme naturel (contient BLE, LAIT et POISSON), ail, ciboulette, concentré de tomate, épaississant : méthylcellulose, poudre de blanc d'ŒUF, poivre.  
Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

**Simple congélation :** Non garanti



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Feuilleté du pêcheur 70 g

Article : 280184

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
COLIN	Hors UE
MOULES	Chili, Hors UE
CREVETTES	Hors UE, Inde

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 29]

**N° d'agrément :** FR 29.247.020 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** 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 moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,146	275	17	8.3	24	3.7	1.7	5.6	0.94

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.33

**Type de matières grasses :** Colza, Palme

**Catégorie GEMRCN :** 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 maxi

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/10/2023 16:52

N° de version : 1.19

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	3.15	3.364	1	Colis		29x26x13	
Couche	37.8	0	12	Colis	12		
Palette	453.6	510	144	Colis	144	1200x800x1730	
Pièce unitaire	0.07	0	0.02	Colis			