

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation à base de fromage de chèvre au lait pasteurisé, enrobée, frite, cuite.

<b>Savoir / Goût</b>	Typique du fromage de chèvre, enrobé d'une chapelure	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Chapelure croustillante, cœur fondant	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Poids unitaire 20 g (limite acceptable 17 g - 23 g)

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à - 18°C  
Décongélation déconseillée

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

#### CONSEILS D'UTILISATION

- En friteuse : T°C à 180°C pendant 2 min. maximum. Les produits doivent être cuits congelés ou maximum 5 min après sortie du congélateur. Quelque soit le mode de cuisson, les produits doivent être consommés au maximum 7 minutes après chauffage.

- Cuisson au four microondes : déconseillé

- Au four : Placer les bâtonnets congelés environ 7 minutes dans un four préchauffé à 185 °C.

#### INGREDIENTS

Enrobage 52,4 % (farine de **blé**, huile de tournesol, eau, amidons (**blé**, pomme de terre), albumine d'**œuf**, sel, levure, épices, stabilisant : E461, agents levants : E500, E450).

Préparation à base de **fromage** de chèvre 47,6 % (**fromage** de chèvre (dont **lait**) 42,4 %, eau, fécule de manioc, arôme naturel (**lait**), sel).

**Allergène(s):** Gluten, Lait, Œufs.

**Contamination(s) croisée(s):** Céleri, Moutarde, Soja.



#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

<b>Soumis à étiquetage OGM</b>	NON	<b>Produit ionisé</b>	NON	<b>Végétarien</b>	OUI
<b>Végétalien / Végan</b>	NON	<b>Sans Gluten</b>	NON	<b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b>	NON
<b>Contient du porc</b>	NON	<b>Contient de la présure animale</b>	NON		

- **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 22 272 010 CE

- **Origine du lait:** UE - **Traitement du lait:** Pasteurisation

- **Label(s) qualité:** Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

<b>Energie (kJ)</b>	1340	<b>Energie (kcal)</b>	321
<b>Matières grasses (g)</b>	18	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	7,8
<b>Glucides (g)</b>	27	<b>dont sucres (g)</b>	1,5
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,3	<b>Protéines (g)</b>	12
<b>Sel (g)</b>	1,1		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

<b>Staphylocoque aureus</b>	< 100 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 100 ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence dans 25 g		

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 sachets		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Sachet PEBD	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3523230027045	03523230027052	/
<b>Poids net (Kg)</b>	1 kg	5,00	480
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	/	5,40	538
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	/	398 x 298 x 156	1200 x 800 x 2020
<b>EAN 128</b>	/	OUI	NON

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		480	8	12

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.