

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

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

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

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

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 sachets			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Sachet PEBD	Carton	/	
EAN 13 ou 14	3523230027045	03523230027052	/	
Poids net (Kg)	1 kg	5,00	480	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	/	5,40	538	
Dimensions L x l x h (mm)	/	398 x 298 x 156	1200 x 800 x 2020	
EAN 128	/	OUI	NON	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	480	8	12	96

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