

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Anneaux formés à partir de calmar géant et de poisson, produit IQF.

Saveur / Goût	Typique de calmar	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte croustillante, calmar tendre	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Poids d'une pièce : 20 g (+/- 2 g)
 Dimensions : 45 mm (+/- 2 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 18 mois à - 18°C
 Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 24 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

À la poêle: sans décongeler le produit, l'introduire dans une huile chaude et abondante (180-190°C). Retourner les beignets immédiatement et laisser frire pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

À la friteuse: sans décongeler le produit, l'introduire dans une huile chaude et abondante (180-190°C) pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que les pièces soient bien dorées.

Au four: Préchauffer entre 200 et 220°C. Placer les pièces sur la grille ou plaque avec papier cuisson, et cuire durant 8 à 10 minutes. Pour une cuisson homogène il est recommandé de retourner le produit à la moitié du temps de cuisson.

INGREDIENTS

 Anneaux 40% (encornet géant (**mollusques**) (Dosidicus Gigas) et **poisson**, amidon, sel et gélifiant (E 407)), farine de **blé**, eau, huile de tournesol, levure, sel, amidon (**blé**), épaississant (E 412), poudres à lever (E 450, E 500) et colorant (E 101).

Allergène(s): Gluten, Mollusques, Poissons.

Contamination(s) croisée(s): Crustacés, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
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:** Espagne - **Estampille sanitaire:** ES 26.01061/PO CE
- **Provenance poisson:** Sauvage - **Origine du poisson:** Pérou, FAO 87
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	971	Energie (kcal)	232
Matières grasses (g)	11,2	dont acides gras saturés (g)	1,4
Glucides (g)	25,2	dont sucres (g)	1
Fibres alimentaires (g)	2	Protéines (g)	6,6
Sel (g)	1,75		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Staphylococcus à coagulase +	< 100 ufc/g	Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8*1Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique transparent en LDPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	8432145002663	18432145002660	/
Poids net (Kg)	1 kg	8,00	512
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,02	8,50	559
Dimensions L x l x h (mm)	250 x 350 x 50	399 x 299 x 250	1200 x 800 x 2150
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	512	8	8	64

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