



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 175,00</p> <p>Longueur(cm) 18</p>	<p>Feuilletés à la viande, prêts à cuire, surgelés.</p> <p>Poids net : 175g.</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	03291810071541	GTIN/EAN carton :	3291811223024
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	24 (24 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	300x250x122
Cartons / palette	120	Poids net du carton (kg)	4.200
Unités / palette	2880	Poids brut du carton (kg)	4.450
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	365 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	557		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	137		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Produit feuilleté garni d'une recette à la viande

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

frikadelle 37% (viandes de poulet séparées mécaniquement 54%, eau, bacon 15%, chapelure (farine de **blé**, levure, sel), oignon, sel, exhausteur de goût: E621, plantes aromatiques et épices, antioxydants: E330-E316, arôme (**blé**)), farine de **blé**, margarine (huile et graisse végétales non hydrogénées (palme, colza), eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant: E330), eau, sauce curry ketchup 9% (eau, sucre, purée de tomate, sel, amidon modifié, acidifiants: E260-E330-E300, plantes aromatiques, conservateurs: E211-E262-E202, colorants: E150d – E162, épaississant: E412), **oeufs**, sel. Présence éventuelle de **lait**.

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Présence de porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25-30 min à 180 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire 25-30 minutes à 180°C.

CONSERVATION :

Après cuisson : Ne jamais recongeler un produit décongelé.

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

	Critère d'hygiène (M=10m)	Critère de sécurité
enterobacteriaceae UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=500	
Salmonella spp.(dans 25g)		0
Listeria monocytognes UFC/g		m < 100
Staphylococcus à coagulase + UFC/g	m=100	
Anaérobies sulfito-réducteurs (37°C) UFC/g	m=100	