

Code Produit : 12154875

DESCRIPTION DU PRODUIT

Anneaux reconstitués (40%) de calmar géant et de poisson blanc, enrobé de pâte à beignet pré-frit. Pièces de 20 g env pour un diamètre de 5 à 8 cm.

Mode de conservation

DLUO / DDM : 18 mois
Température de stockage :-18°C



Code article :102961567 - EAN : 3567894196402

Dénomination de vente : BEIGNET AU CALMAR A LA ROMAINE PRE-FRIT SURGELES (Anneaux reconstitués à partir d'encornet géant (*Dosidicus gigas*) et de poisson blanc, enrobés de pâte à beignet, pré-frits, surgelés)

Code douanier : 16055400

Unité De Base Sachet

Calibre : 40/60 pc/kg

Poids portion indicatif : 20 g

Conditionnement

Unité mini. de commande : Ct

Carton : 6 sh de 1 kg

Poids net carton : 6 kg

Poids brut carton : 6.427 kg

Origine

Espagne

Informations produit

Degré de préparation : Pré frit

Mode de restitution :

Préparation à la poêle ou à la friteuse : Faites frire les beignets de calmars sans décongélation préalable dans une huile très chaude (180-190°C) pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soient bien dorés.

COMPOSITION

Liste des ingrédients :

Anneaux 40% [(calmar (**mollusques**) (20%) et **poisson** blanc (10%)), amidon, sel, sucre et agent gélifiant (E 407 carraghénanes)], farine de **blé**, eau, amidon de **blé**, huile de tournesol, levure, sel, épaississant (E412 gomme guar), poudre à lever (E450 : diphosphates, E500 carbonate de sodium) et colorant (E 101 riboflavine).

Peut contenir des traces de: **crustacés, lait, oeufs.**

Code Produit : 12154875

Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

* Définition légale des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

	Allergènes contenus dans la recette :	Possibilité de présence involontaire :
Céréales glutineuses :	X	
Crustacés :		X
Oeufs / Ovoproduits :		X
Poissons :	X	
Arachide / dérivés d'arachide :		
Soja / Dérivés de soja :		
Produits laitiers / Lactose :		X
Fruits à coques :		
Céleri :		
Moutarde :		
Sésame :		
Sulfites (E220 à E228) :		
Lupin :		
Mollusques :	X	

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

NUTRITION

Limité par le GEMRCN

- Classifications GEMRCN :

Plat protidique P/L <= 1

- Fréquences recommandées par le GEMRCN :

2/20 maximum

Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.

Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 100
Energie kJ	865	865
Energie kCal	206	206
Matière grasses (g)	7.3	7,3
dont acides gras saturés (g)	1.7	1,7
Glucides (g)	27.3	27,3
dont sucres (g)	2.0	2.0
Fibres alimentaires (g)	2.3	2,3
Protéines (g)	6.6	6,6
Sel (g)	1.75	1,75
Calcium (mg)		

Spécification nutrition :

Rapport P/L	0,9
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	700
AG Trans (g/100g de lipides)	ND

Code Produit : 12154875

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Nb de cartons par couche : 7

Nb de couches par palette : 9

Nb de cartons par palette : 63

Poids net palette : 378 kg

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

Primaire	Qté	Carac. Tech.
SACHET		Sachet
Secondaire	Qté	Carac. Tech.
Caisse		Carton

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.