

Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Article : 231288



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire : Pané de fromage à l'emmental surgelé
- Descriptif produit : Surgelé. Cuit. Pané de fromage dont emmental et mozzarella. Carton de 60 pièces.
- Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation : Cuit
- Conditionnement : Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients : Fromages (LAIT)(fromage blanc, emmental français (20%), fromage à pâte molle, mozzarella), farine de BLE, eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'OEUF en poudre, sel, levures, dextrose, épaississants : farine de graines de caroube (E410), gomme de xanthane (E415). Traces possibles de céleri, soja, moutarde et fruits à coques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation : France [Département(s) : 88]
- N° d'agrément : FR 88.115.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) : 365
- Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Article : 231288

Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 52% mais \leq 62%, n.d.a.

Atouts

Atout : Une bonne alternative pour vos convives végétariens.
Des panés de fromage équilibrés, conformes aux normes du GEMRCN (taux de MG $<$ 15% et rapport P/L $>$ 1)
Produits surgelés pour une gestion matière optimisée

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - A conserver à $0+3^{\circ}\text{C}$ et à consommer dans les 3 jours après décongélation
Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche $150/175^{\circ}\text{C}$ température stabilisée. Sans décongélation, déposer le crousti dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide $0+3^{\circ}\text{C}$ à J + 1+2+3. Régénération à 125°C température stabilisée entre 30 à 45 minutes maximum, pour atteindre $+65^{\circ}\text{C}$ à cœur du produit. Remise en température compatible en chariot de remise en température

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,079	258	14	9	16	0.9	0.01	17	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 314.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 1.21
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Article : 231288

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	36	0	6	Colis	6		
Palette	684	750	114	Colis	114	1200x800x1870	
Colis	6	6.37	1	Colis		391x355x84	3428201435716
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis		100x75x15	3428204357107