

CROQUE MONSIEUR
FROMAGES PRECUIT

150g
Code article : 000078



IT/PF/FTRCCMF150
Date : 14/12/16
Indice de révision : 3
Page 1 sur 2
Date révision : 03/03/20



Suggestion de présentation

- ♦ Recette riche en fromages : 24,8%.
 - ♦ 100 mg calcium pour 100g.
 - ♦ Béchamel cuisinée au beurre.
 - ♦ Disponible en barquette "Prête à Servir".
- Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Béchamel 46,6% (eau - farine de **blé** - **beurre** 3,8% - **lactose** - protéines de **lait** - **crème** - sel - épice - extraits d'épices) - pain de mie 28,6% (farine de **blé** - eau - levure - huile de colza - **gluten** de **blé** - sucre - dextrose - sel - conservateur : E282 - farine de fève - agent de traitement de la farine : E300) - **fromage** fondu 15,5% (**fromages** (dont **emmental** 4,6%) - **beurre** - eau - protéines de **lait** - amidon modifiés - **lactosérum** - sels de fonte : E331 ; E452 - gélifiant : E407) - **emmental** 9,3%.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, œufs, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

Au four traditionnel : Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (Th.7).

Enlever les croques de leur emballage et les mettre dans un plat adapté.

Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.
Plateau cellulose : à recycler.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	952 kJ (soit 228 kcal)
MATIERES GRASSES	10%
dont Acides Gras Saturés	6,1%
GLUCIDES	24%
dont Sucres	1,7%
PROTEINES	11%
SEL	1,3%
CALCIUM (mg)	100

*Valeurs obtenues par calcul

Calories
228 kcal
Pour 100g



MG < 15% P/L > 1

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protidique est <70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : J + 9

Température de conservation : 0°C à + 4°C

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
Code emballer : Emb. 42 127 A
GENCOD : 332 589 000 078 5

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm³)
APET / PE / EVOH	131	440 x 290 x 40	5,10

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm³)
131	453 x 299 x 126	17,06

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
6	3	3,22	2,70

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	8	48	178	129,60

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1155 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

OUI NON		OUI NON	
Œufs et dérivés	X	Lait et dérivés	X
Crustacés et dérivés	X	Gluten et dérivés	X
Mollusques et dérivés	X	Lupin	X
Poissons et dérivés	X	Céleri et dérivés	X
Arachides et dérivés	X	Moutarde et dérivés	X
Soja et dérivés	X	Sésame et dérivés	X
Fruit à coques et dérivés	X	Sulfites et anhydride sulfureux	X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Assemblage automatique → Dépôt du fromage → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				