



DESCRIPTION :
Mini feuilleté saucisse sauce moutarde avec saupoudrage graines de pavot.



Marque :

Calibre : 20 g
Conditionnement : 1 ct x 140 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.800
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : PC
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Sans décongélation préalable Préchauffer le four à 200°C. (th 6-7). Déposer les feuilletés sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Enfourner à mi-hauteur et cuire 12 à 18 minutes, jusqu'à atteindre 70°C à coeur pendant 2min. Surveiller la cuisson.

LES PLUS PRODUITS :
Un grand classique du buffet cocktail
Prêt à cuire
Une offre économique

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 20 g
Energie	1177 Kj/ 283 Kcal	235 Kj/ 57 Kcal
Protéines (g)	8	1.6
Glucides (g)	17	3.4
dont Sucres (g)	2.20	0.4
Matières grasses (g)	20	4
dont Acides Gras	9	1.8
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	1.40	0.3
Sodium (mg)	551	110
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.40

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi
Classification : Entrées contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (blé)	France
Viande de porc	Union européenne
Moutarde (graines)	Non UE

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR.69.282.011 CE

Dénomination légale de vente :
Pâte feuilletée garnie d'une saucisse et de moutarde - surgelée - à cuire

INGREDIENTS :
Pâte dorée (45%) (Farine de BLE (GLUTEN de blé), margarine (huiles et graisses végétales de palme et de colza, eau, sel émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acidecitrique), eau, sel, LACTOSE, protéines de LAIT, CREME en poudre, OEUFs en poudre), saucisse de Strasbourg (38%) (viande de porc , eau, sucre, extrait d'épices conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium), eau, moutarde (4,9%*) (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), préparation pour sauce béchamel en poudre (LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, LACTOSE, LAIT en poudre écrémé, CREME en poudre, farine de BLE, sel, muscade, poivre), amidon modifié de pomme graines de pavot, OEUFs en poudre.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés	X	Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39 x l 19.700 x h 12.700
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 154.700
Nb d'UMC / couche : 12
Nb couches / palette : 11
Code EAN : 3308650603860

Code douanier : 19059080

Palme certifiée RSPO

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.