

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Triangle de macaronis et fromage, enrobés d'une chapelure. Produit pré-frit et IQF.

Saveur / Goût	Goût agréable, spécifique à ce produit	Tolérance(s)	/
Texture	Extérieur croustillant avec une texture intérieure moelleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: +/- 38 pièces : 5,2 à 6,7 cm

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 548 jours à - 18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable. En friteuse : par portion d'environ 250 g, maximum 175°C pendant 3:30 mn.

INGREDIENTS

Macaroni (eau, semoule de **blé** dur) (24%), eau, fromage Gouda (**lait**, amidon de pomme de terre, sel, levain, coagulant microbien) (17%), farine (**blé**, maïs), huile végétale (colza, tournesol), maïs, fromage frais (**lait**, **crème**, sel levain, coagulant microbien, épaississant (E410)) (2,5%), farine (**blé**), amidon modifié (maïs, pomme de terre), amidon (**blé**, maïs), sirop de glucose, plantes aromatiques et épices, caséinate de sodium (**lait**), arôme naturel, fromage (**lait**), stabilisateurs (E401, E516, E461, E412, E450, E415), épaississant (E464), blanc d'**œuf** en poudre, oignon, ail, extrait de mal d'**orge**, poudre d'**œuf** entier, arôme naturel (**blé**).

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini:** Pays - Bas - **Estampille sanitaire:** 10449 NL
- **Organisme certification Halal:** Total Quality Halal Correct Certification
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1248	Energie (kcal)	299
Matières grasses (g)	17	dont acides gras saturés (g)	5
Glucides (g)	26	dont sucres (g)	1,2
Fibres alimentaires (g)	2,3	Protéines (g)	10
Sel (g)	1,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie 30°C	< 1 000 000 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 000 ufc/g
Campylobacter jejuni	Absence dans 25 g	Bacillus cereus	< 100 000 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria spp	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 100 000 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 sachets		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	LDPE, transparent, 5 couleurs	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	8710449947058	/
Poids net (Kg)	1 kg	6,00	540
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,0087	6,30	592
Dimensions L x l x h (mm)	310 x 250 x 40	396 x 261 x 165	1200 x 800 x 1800
EAN 128	/	NON	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	540	9	10	90

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.