

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Beignet de piment Jalapeños fourré au fromage Cheddar enrobé d'une chapelure croustillante, Produit précuit et IQF.

Saveur / Goût	Epicé du piment et savoureux du fromage	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme et croustillante à l'extérieur et crémeuse et douce à l'intérieur	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Poids : 34 g (+/- 2 g)
 Dimensions : 70 x 35 x 27 mm (+/- 10 x 5 x 8 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18° C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable.
 À la friteuse à 175°C pendant 3,30 minutes (pour 10 pièces).
 Laisser reposer 2 minutes avant de déguster.

INGREDIENTS

Préparation de **fromage** cheddar transformé (30%) [FDM (40%), présure d'origine microbiologique] [**fromage** cheddar 30%, **fromage**, eau, amidon modifié (pommes de terre, tapioca), **beurre**, **lactosérum** en poudre, protéines de **lait**, sel, colorants (E160a, E160c), acidifiant (E270)], farine de **blé**, piment jalapeños (21%) [Japaleños, eau, acidifiant (E260)], eau, huiles de tournesol et colza en proportions variable, amidon de pomme de terre, sel, levure, poivre blanc.

*FDM : Fat in Dry matter = Matières grasses sur extrait sec

Allergène(s): Gluten, Lait.
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:** Allemagne - **Estampille sanitaire:** DE NW 216 EG
 - **Traitement du lait:** Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	994	Energie (kcal)	238
Matières grasses (g)	11,9	dont acides gras saturés (g)	3,9
Glucides (g)	24,7	dont sucres (g)	2
Fibres alimentaires (g)	2,9	Protéines (g)	6,5
Sel (g)	1,18		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 1 00 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	< 10 ufc/g
Staphylococcus à gram+	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g	Levure et moisissures	< 500 ufc/g
Coliformes	< 100 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet pré-imprimé en plastique LDPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	8711571079174	8711571079167	/
Poids net (Kg)	1 kg	6,00	432
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,008	6,33	481
Dimensions L x l x h (mm)	/	391 x 256 x 177	1200 x 800 x 1570
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	432	9	8	72

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