

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Rondelles d'oignon croustillantes, pré-frites et IQF.

<b>Saveur / Goût</b>	Notes de friture typique et goût d'oignon caramélisé	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Croustillante à l'extérieur et rondelles d'oignon tendres	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Diamètre extérieur : 51-61 mm - Diamètre intérieur : 28-36 mm - Hauteur : 10-14 mm

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 18 mois à -18°C

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

Sans décongélation préalable.

Friteuse: faire frire 10 morceaux pour 2:30 min à 175°C. Faire frire les produits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Four: faire cuire 10-12 min. à 220°C. Retourner le produit à la moitié du temps de cuisson. Ne pas trop cuire. Laisser reposer environ 2 minutes avant de servir.

**INGREDIENTS**

 Oignons en dés (54%), farine de **blé**, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), huile de tournesol, sucre, fibres de **blé**, amidon de **blé**, farine de riz, sel, gélifiant (E401), stabilisant (E339), épaississant (E415), Caboxy méthyl sodique (E466).

**Allergène(s):** Gluten.

**Contamination(s) croisée(s):** Céleri.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

 - **Origine produit fini:** Espagne

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

<b>Energie (kJ)</b>	919,9	<b>Energie (kcal)</b>	219,6
<b>Matières grasses (g)</b>	9,8	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	1,2
<b>Glucides (g)</b>	27,3	<b>dont sucres (g)</b>	4,6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2,7	<b>Protéines (g)</b>	3,7
<b>Sel (g)</b>	0,78		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Flore totale aérobie</b>	< 100 000 ufc/g	<b>Levures</b>	< 500 ufc/g
<b>Moisissures</b>	< 500 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Coliformes</b>	< 100 ufc/g	<b>Salmonella</b>	Absence dans 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	< 100 ufc/g	<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100 ufc/g
<b>Bacillus cerus</b>	< 100 ufc/g	<b>Entérobactérie</b>	< 100 ufc/g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 6 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Sachet imprimé en LDPE sur base blanche	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	8711571088145	8711571088138	/
<b>Poids net (Kg)</b>	1 kg (T1: 910 g - T2 : 820 g)	6,00	432
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	1,01	6,40	486
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	330 x 235 x 65	390 x 290 x 200	1200 x 800 x 1950
<b>EAN 128</b>	/	NON	OUI

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

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