

Présentation produit

Beignets à la morue et à la pomme de terre.

Croustillant et doré à l'extérieur, moelleux à cœur avec perception des fibres de poisson blanc et des morceaux de pommes de terre.

Caractéristiques produit

Morue : pêchée en Atlantique Nord-Est (éventuellement Nord-Ouest et Pacifique Nord-Est)

Pommes de terre : France

Œufs entiers issus de poules élevées au sol (à défaut, plein air) : France

Ingrédients

Morue qualité sans arêtes* 40,5% (chair et morceaux de filet de cabillaud, sel), pommes de terre 39,2%, farine de **blé**, **œufs** entiers, oignons, huile de tournesol, **lait** entier en poudre, persil, ail, fibre de citron, sel, poivre.

Produit fabriqué dans un atelier utilisant des **crustacés**. Cuisson en huile de tournesol.

**malgré tout le soin apporté à notre produit, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est jamais exclue*

Remise en Oeuvre

Au four traditionnel : préchauffer le four à 210°C, déposer sur plaque les beignets puis réchauffer 9 min

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie : 197 kcal / 827kJ

Matières grasses : 8,9g

dont acides gras saturés : 1,3g

Glucides : 19g

dont sucres : 0,4g

Protéines : 9,9g

Sel : 1,0g

Caractéristiques bactériologiques

En cours de vie :

Flore totale aérobie à 30°C : < 10 000/g

Flore lactique : recherche

Flore totale /Flores lactique : 100

Salmonella dans 25g : absence

Listeria monocytogenes dans 25g : absence

Staphylocoques coag. + : < 100/g

Bacillus Cereus : < 100/g

Entérobactéries à 30°C : < 100/g

A DLC :

E. Coli : < 10/g

Flore totale aérobie à 30°C : < 1 000 000/g

Selon critères FCD et Règlement n°2073/2005 révisé

**FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE****BEIGNETS A LA MORUE 1,25kg**Code : FT
Créé le : 11/02/2021
Modifié le :
Version : A
Page 2 sur 2**Conservation et stockage**

Conditionné sous atmosphère protectrice	
DLC Technique	21 jours
DLC garantie à la livraison	14 jours
Conservation	Entre 0 et +4°C A consommer dans les 24h après ouverture
Nomenclature douanière	1604 19 97
N° agrément sanitaire	FR 47.091.005 CE
Produit élaboré en France	

Conditionnement et Palettisation

U V C	Nb de pièces	12 x 100 g	EAN 13
	Dimension en mm (L*I*h)	326 x 265 x 65	
	Poids net (g)	1250 g	DUN 14
	Poids brut (g)	1320 g	

C O L I S A G E	Nb d'UVC / colis	2 UVC
	Dimensions en mm (L x l x h)	391 x 300 x 151
	Poids net colis (kg)	2,500 kg
	Poids brut colis (kg)	2,844 kg
P A L E T T I S A T I O N	Colis par couche	En développement
	Couche par palette	
	Nombre de colis/palette	
	Nombre d'uvc/palette	
	Poids net palette (kg)	
	Poids brut palette (kg)	
	Dimensions palette (L x l x h)	