

Code Produit : 12354313

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Crêpe au fromage en forme de demi-lune, surgelée, 50 g

### Mode de conservation

DLUO / DDM : 18 mois

Température de stockage : -18°C



Code article : 12354313 - EAN : 3220440152870

**Dénomination de vente** : Crêpe au fromage, surgelée

**Dimension pièce** : En forme de demi-lune 50g

### Unité De Base Carton

**Calibre** : pc de 50 g

**Poids net UDB** : 1kg

**Poids brut UDB** : 1.66kg

### Conditionnement

**Conditionnement à poids variable** : Non

**Unité mini. de commande** : Ct

**Carton** : 2 bt de 1 kg

**Poids net carton** : 2kg

**Poids brut carton** : 3.320kg

### Origine

Fabriqué en France

### Informations produit

**Certifications / Spécificités** : Recette sans porc

Garanti Liaison Froide

**Degré de préparation** : Cuit

### Mode de restitution :

Sans décongélation : à la poêle : faire dorer à feu doux, les crêpes pendant 10 à 12 minutes en les retournant de temps en temps. Au four : placer les crêpes sur la plaque de votre four pendant 10 à 15 minutes environ à 185°C.  
Produit surgelé à conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Code Produit : 12354313

## COMPOSITION

### Liste des ingrédients :

Garniture (50%) : eau, farine de blé, huile de tournesol, préparation alimentaire (lactose et protéines de lait, huile de coprah), fromage 3.4% (fromage, emmental), amidon modifié de pomme de terre, sel, poivre blanc, muscade.

Pâte (50%) : eau, farine de blé, oeufs frais, préparation alimentaire (lactose et protéines de lait, huile de coprah), huile de tournesol, dextrose, sel.

% exprimés sur le total de la recette.

**Contient : Lait, oeuf, gluten**

**Susceptible de contenir céleri, moutarde**

### Allergènes\* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

\* Définition légale des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

	Allergènes contenus dans la recette :	Possibilité de présence involontaire :
Céréales glutineuses :	X	
Crustacés :		
Oeufs / Ovoproduits :	X	
Poissons :		
Arachide / dérivés d'arachide :		
Soja / Dérivés de soja :		
Produits laitiers / Lactose :	X	
Fruits à coques :		
Céleri :		X
Moutarde :		X
Sésame :		
Sulfites (E220 à E228) :		
Lupin :		
Mollusques :		

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

Code Produit : 12354313

## NUTRITION

Fréquence libre

- **Classifications GEMRCN :**

Entrée féculent < 15% MG

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN :**

Fréquence libre

*Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.*

Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 50
<b>Energie kJ</b>	712	356
<b>Energie kCal</b>	170	85
<b>Matière grasses (g)</b>	7.4	3,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	2.3	1,2
<b>Glucides (g)</b>	21	10,5
<i>dont sucres (g)</i>	4.7	2,4
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1.0	0,5
<b>Protéines (g)</b>	4.3	2,2
<b>Sel (g)</b>	0.73	0,37
<b>Calcium (mg)</b>		

Spécification nutrition :

Rapport P/L	0.6
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	292
AG Trans (g/100g de lipides)	nd

## PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Nb de cartons par couche : 24

Nb de couches par palette : 12

Nb de cartons par palette : 288

Poids net palette : 576kg

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

<b>Primaire</b> Boîte	<b>Qté</b>	<b>Carac. Tech.</b>
<b>Secondaire</b> Caisse	<b>Qté</b>	<b>Carac. Tech.</b>

Code Produit : 12354313

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état ou après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

**Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.**