



**Description :** Anneaux reconstitués (40%) de calmar géant et de poisson blanc, enrobé de pâte à beignet pré-frit. Pièces de 20 g env pour un diamètre de 5 à 8 cm.

**Calibre :** 40/60 pc/kg

**Conditionnement :** 6 sh de 1 kg

**Poids net de l'UMC (kg) :** 6 kg

**Dénomination légale de vente :** BEIGNET AU CALMAR A LA ROMAINE PRE-FRIT SURGELES (Anneaux reconstitués à partir d'encornet géant (*Dosidicus gigas*) et de poisson blanc, enrobés de pâte à beignet, pré-frits, surgelés)

**Unité Minimum de commande :** ct

**Origine :** Espagne

**Code douanier :** 16055400

**Etat du produit :** Pré frit

**Unité de facturation :** KG

**DDM/DLC :** 18 mois

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Préparation à la poêle ou à la friteuse : Faites frire les beignets de calmars sans décongélation préalable dans une huile très chaude (180-190°C) pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soient bien dorés.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
206	865	7.3	1.7	27.3	2.0	2.3	6.6	1.75	ND	700

**Rapport P/L :** 0.90

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :**

2/20 maximum

**Classification :**

Plat protidique P/L <= 1

## INGREDIENTS :

Anneaux 40% [(calmar ( mollusques ) (20%) et poisson blanc (10%)), amidon, sel, sucre et agent gélifiant (E 407 carraghénanes)], farine de blé , eau, amidon de blé , huile de tournesol, levure, sel, épaississant (E412 gomme guar), poudre à lever (E450 : diphosphates, E500 carbonate de sodium) et colorant (E 101 riboflavine).

Peut contenir des traces de: crustacés , lait , oeufs .

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état 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)

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

**OGM** : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

**ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)** : Céréales, Poissons, Mollusques. Traces potentielles : Produits laitiers, Oeufs, Crustacés.

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

**EAN Carton** : 3567894196402

**T°C de conservation (°C)** : -18°C

**Dimensions du carton en cm** : 18,5 x 23,5 x 58

## PALETTISATION

**Longueur Palette en cm** : 120

**Largeur Palette en cm** : 80

**Nb de cartons/couche** : 7

**Nb couches/palette** : 9