

Pour plus d'informations sur nos éleveurs, retrouvez-les sur www.daucyfoodservice.com

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Tortilla aux pommes de terre et oignons surgelée

Description du produit :

L'omelette pommes de terre oignons "plate à l'espagnole"
A servir entière ou découpée en guise de tapas.
90g : diamètre 95 +/- 5 mm 130g : diamètre 120 +/- 5 mm



Liste des ingrédients :

Pommes de terre 27,5% (pommes de terre, huile de tournesol), œuf entier, blanc d'œuf, lait écrémé reconstitué, oignons frits 4,5% (oignons, huile de tournesol), huile d'olive vierge, sel, épaississants : E415, E412, acidifiant : E330, poivre.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

| | | | |
|-------------------|-----------|--------------------------------|---|
| Contient : | Œuf, lait | Traces éventuelles de : | / |
|-------------------|-----------|--------------------------------|---|

Caractéristiques organoleptiques :

| Aspect | Odeur | Goût | Texture |
|---|---|---|-----------|
| Tortilla ronde garnie de pommes de terre et d'oignons | Typique de la tortilla aux pommes de terre et aux oignons | Typique d'une tortilla cuite aux pommes de terre et aux oignons | Moelleuse |

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

| | Tortilla 90 g | | Tortilla 130 g | |
|--------------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | Pour 100g | Par portion | Pour 100g | Par portion |
| Energie | 145 kcal/ 602 kJ | 130 kcal / 542 kJ | 145 kcal/ 602 kJ | 188 kcal / 783 kJ |
| Matières grasses | 7,7 g | 6,9 g | 7,7 g | 9,9 g |
| dont acides gras saturés | 1,4 g | 1,3 g | 1,4 g | 1,8 g |
| Glucides | 12 g | 11 g | 12 g | 16 g |
| dont sucres | 1,8 g | 1,6 g | 1,8 g | 2,3 g |
| Protéines | 6,8 g | 6,1 g | 6,8 g | 8,8 g |
| Sel | 1,2 g | 1,1 g | 1,2 g | 1,6 g |

Recommandation nutrition (GEMRCN – juillet 2015)

4.2.1.4.1. Limiter la consommation des préparations ou des plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf

Lorsque la préparation ou le plat prêt à consommer associe plusieurs aliments protidiques, les 70% s'entendent pour l'aliment protidique à la base du plat, et non pour le total des aliments protidiques du plat.

La fréquence recommandée est de 4 repas sur 20 repas successifs au maximum.



DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DDM : 18 mois.

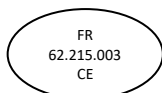
Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

| | | | | | |
|-----------------------|---------------|-------------------|----------------|-----------------|---------------|
| Entérobactérie | < 100 ufc / g | Salmonella | Absence / 25 g | Listeria | < 100 ufc / g |
|-----------------------|---------------|-------------------|----------------|-----------------|---------------|

Critères internes :

| | |
|-----------------|-------------------|
| FAM 30°C | < 300 000 ufc / g |
|-----------------|-------------------|

Agrément sanitaire :





GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 1881/2006 et ses modifications.

CONSEILS D'UTILISATION

Conditions de conservation :

Avant décongélation : A conserver à -18°C.

Après décongélation : A consommer dans les 24 heures après décongélation à +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Modes d'utilisation :

+4°C après décongélation 24H :

| Four et chariot de remise en température 110 °C à 120 °C | | Air pulsé 150°C | Four micro-onde |
|--|--|-------------------------------------|-----------------------|
| Air pulsé | Thermocontact | | |
| Portion individuelle* Multiportions** | Portion individuelle* Multiportions** | Multiportions** | Portion individuelle* |
| 20 min +/- 10 min | 20 min +/- 10 min | 15 min +/- 5 min bac gastro couvert | 120s à 600 Watts |

-18°C :

| Air pulsé 150°C | Four micro-onde |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Multiportions** | Portion individuelle* |
| 20 min +/- 10 min bac gastro couvert | 180s à 600 Watts |

* En portion individuelle : tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

** En multiportions : Tests réalisés en bacs gastronomes couverts

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

| Poids de la pièce | Code article | Nombre de pièces par colis | Poids net par colis | Code EAN Produit | Code EAN Colis | Poids brut colis | Poids net palette | Poids brut palette | Dimension colis |
|-------------------|--------------|----------------------------|---------------------|------------------|-----------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| 90g | 677 | 60 | 5,4 kg | 3 215200 026751 | 3 215200 036903 | 5,8 kg | 432 kg | 489 kg | 400 x 300 x 150 mm |
| 130g | 686 | 40 | 5,2 kg | 3 215209 815288 | 3 215209 815318 | 5,6 kg | 416 kg | 473 kg | 400 x 300 x 150 mm |

| | | | |
|-------------------------|----|-------------------|--------|
| Nbre colis / couche : | 8 | Hauteur palette : | 1,80 m |
| Nbre couche / palette : | 10 | Type de palette : | Europe |
| Nbre colis / palette : | 80 | | |

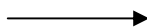
EMBALLAGE

Type : Sachet bleu dans un carton

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Vignette traçabilité

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la **dénomination du produit**, le **lot** et la **DLC** figurant sur la vignette de traçabilité.



| VIGNETTE TRACABILITE | |
|------------------------------------|-------------|
| FR 62.215.003 CE | |
| Dénomination légale de vente | |
| A consommer de préférence avant le | JJ/MM/AAAA |
| Numéro de lot | AAAAMJJXXXX |

| BON POUR ACCORD DU CLIENT | |
|---------------------------|---|
| SOCIÉTÉ : | SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE. |
| NOM DU SIGNATAIRE : | |
| DATE : | |
| SIGNATURE : | |