

CROQUE MONSIEUR FROMAGES PRECUIT

110g
Code article : 000079



IT/PF/FTRCCMF110
Date : 18/01/17
Indice de révision : 1
Page 1 sur 2
Date révision : 13/09/18



- ◆ Recette riche en fromages : 29,6%
- ◆ 155 mg calcium pour 100g
- ◆ Béchamel cuisinée au beurre
- ◆ Disponible en barquette "Prête à Servir"

Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

COMPOSITION

Pain de mie 36,8% (farine de **blé** - eau - levure - huile de colza - **gluten** de **blé** - sucre - dextrose - sel - conservateur : E282 - farine de fève - agent de traitement de la farine : E300) - béchamel 33,6% (eau - farine de **blé** - **beurre** - **lactose** et protéines de **lait** - **crème** - sel - épice - extraits d'épices) - **fromage** fondu 16% (**fromages** (dont **emmental** 4,8%) - **beurre** - eau - protéines de **lait** - amidons modifiés - **lactosérum** - sels de fonte : E331 ; E452 - épaississant : E407) - **emmental** 13,6%.
(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, oeufs, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Au four traditionnel : Retirer le film plastique puis installer la barquette cellulose contenant les produits directement au four. Température maximum 180°C.

Nous vous déconseillons l'usage du four à micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

Plateau cellulose : à recycler.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1116 kJ (soit 267 kcal)
MATIERES GRASSES	11%
dont Acides Gras Saturés	6,9%
GLUCIDES	28%
dont Sucres	2,2%
PROTEINES	13%
SEL	1,4%
CALCIUM (mg)	155

*Valeurs obtenues par calcul

Calories
267 kcal
Pour 100g



MG < 15%

P/L > 1

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protidique est <70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à +4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	C. ROFFAT	M. CHAUMONT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	P.D.G.	D. Commercial
Date	13/09/18	13/09/18	13/09/18	13/09/18
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE

Fabriqué à : Mably (42)

Code emballer : Emb. 42 127 A

GENCOD : 332 589 000 079 2

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
APET / PE / EVOH	132	440 x 290 x 30	3,83

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
147	454 x 298 x 126	17,05

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
6	3	2,52	1,98

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	12	72	205	143

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1700 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282.V01
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284.V01
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283.V01
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087.V06
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) n°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés	X		Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés	X		Lupin		X
Poissons et dérivés	X		Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés	X		Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés	X		Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés	X		Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Assemblage automatique → Dépôt du fromage → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	C. ROFFAT	M. CHAUMONT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	P.D.G.	D. Commercial
Date	13/09/18	13/09/18	13/09/18	13/09/18
Visa				