

CROQUE MONSIEUR PRECUIT 150G LR

150g

Code article : 000089



IT/PF/FTGOCMP150
Date : 27/08/18
Indice de révision : 2
Page 1 sur 2
Date révision : 08/10/18



Suggestion de présentation

Une recette comme à la maison, nous cuisinons nous même notre béchamel traditionnelle.

Le pain moelleux, et la béchamel onctueuse rendent ce croque monsieur gourmand.

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Sauce béchamel à l'**emmental** 51,2% (**lait** entier - **crème** fraîche - farine de **blé** - **emmental** 4,6% - **beurre** - sel - poivre - muscade) - pain de mie 27,7% (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) - jambon cuit standard 12% (jambon de porc (Origine : UE) - eau - sel - sirop de glucose - stabilisants : E451 ; E450 - dextrose - arômes - gélifiant : E407 - antioxydant : E316 - conservateur : E250) - **emmental** 9%.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, œufs, 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	1160 kJ (soit 278 kcal)
MATIERES GRASSES	16%
dont Acides Gras Saturés	9,7%
GLUCIDES	22%
dont Sucres	2,9%
PROTEINES	11%
SEL	1,34%
CALCIUM (mg)	179

*Valeurs obtenues par calcul



Sans huile de palme

Servi en plat : le rapport P/L est < à 1, il est limité à 2 mises au menu sur 20 repas successifs

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 11**

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	08/10/18	08/10/18	08/10/18	08/10/18
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE

Fabriqué à : Mably (42)

Code emballer : Emb. 42 127 A

GENCOD : 332 589 000 089 1

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	3,24	2,7

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	256	194

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 → Gratinage → Refroidissement → Conditionnement → Encartonage & 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	08/10/18	08/10/18	08/10/18	08/10/18
Visa				