

RIGOLO FROMAGE "PUR BEURRE" PAS

70g
Code article : 050263

- Format ludique de 70g, idéal pour une « entrée chaude ».



IT/FE/FTRCRFBPAS
Date : 18/04/23
Indice de révision :
Page 1 sur 2
Date révision :

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Pâte feuilletée garnie de béchamel (46%) à base d'emmental et de mozzarella.

Pâte feuilletée 51,7% [farine (farine de **blé** – farine de fèves - farine de **blé** malté) - eau - **beurre** 9,8% - sel] - eau - farine de **blé** - **beurre** 3,4% - **emmental** 3,2% - **mozzarella** 3,2% - **lactose** - jaunes d'**œufs** en poudre - protéines de **lait** - **crème** - sel - jaunes d'**œufs** - épice - extraits d'épices.

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

CONDITIONS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Enlever les feuilletés de leur emballage et les mettre sur une grille. Au four traditionnel :

- Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (thermostat 7). Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.
 - Four à 180°C, réchauffer 12 minutes environ.
 - Four de 120°C à 150°C, réchauffer 18 à 25 minutes environ.
- Nous vous déconseillons l'usage du four à micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1303 kJ (soit 312 kcal)
MATIERES GRASSES	16%
dont Acides Gras Saturés	11%
GLUCIDES	33%
dont Sucres	1,1%
PROTEINES	8,0%
SEL	1,50%
CALCIUM (mg)	70

Calories
312 kcal
Pour 100g



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 + 9**

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

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	18/04/23	18/04/23	18/04/23	18/04/23
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
 Code emballer : Emb. 42 127 A
 GENCOD : 332 589 050 263 0

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
APET / PE / EVOH	126	385 x 290 x 50	5,58

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
127	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)
25	2	3,88	3,5

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	8	48	209	168,00

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1155 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
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	
	X			X	
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
Fruits à coque 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 et de la pâte → Assemblage automatique → Dépôt sur plaque puis sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → 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	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	18/04/23	18/04/23	18/04/23	18/04/23
Visa				