

Lamelles de pomme de terre cuites à la crème

Référence : 102846

Code emballeur* : McCain Alimentaire S.A.S CS 90308 - 62440 HARNES

*l'identification du fabricant/emballer peut se faire soit par un code emballeur soit en clair avec le nom, la raison sociale et l'adresse de l'emplisseur (Arrêté du 20 octobre 1978 portant application du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978)

Marque/Label :



Caractéristiques générales

Descriptif produit Lamelles de pommes de terre cuites dans une sauce crémeuse, réfrigérées.

Dénomination réglementaire Lamelles de pommes de terre cuites à la crème

Etat Cuit

DLC 40 jours à la livraison

Conservation Entre 0°C et 4°C
Conditions de conservation après ouverture Au froid, à consommer sous 24h

Conditionnement Carton
Sous conditionnement Sachet(s) avec soudure

Poids Net 2 KG

Composition

Liste des ingrédients Pommes de terre (70%), sauce (30%) [eau, lait entier, crème, huile de tournesol (2.1%), sel, jaune d'œuf, amidon modifié, sucre, extrait de levure, stabilisants : gomme de guar et gomme de xanthane, ail en poudre, arômes, émulsifiant : E471].

Constituant(s) principal(aux) Féculent

Liste des allergènes Lait et oeuf

Conseils de mise en œuvre

- Mise en œuvre**
- Pas de préparation : prêt à réchauffer et à servir.
 - Facile à couper et à portionner

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	111
kJ	465
Matières grasses (g)	5
Dont acides gras saturés (g)	1.9
Glucides (g)	14
Dont sucres (g)	1.5
Fibres (g)	1
Protéines (g)	2
Sel (g)	0.7

GEMRCN (pour 100g de produit cuit au four)		
Féculeux, légumes secs, céréales	Oui	Fréquence : 10/20 repas maximum
Produit préfrit à plus de 15% de MG	Non concerné	
Plat protidique avec un rapport P/L < 1	Non concerné	

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts**
- Gain de temps et praticité de mise en œuvre : prêt à être réchauffé et servi
 - Maîtrise du coût portion : pas de perte à l'utilisation
 - Sécurité alimentaire : respect des normes HACCP