



Marque : Mc Cain



Cible clients : Restauration Commerciale, Restauration Collective

Portion conseillée : 150 G

Conditionnement – calibre : CT 5 ST 2 KG

Type de poids : Fixe Poids net de l'UMC (kg) : 10,000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 4 jours à + 4°C

Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four : à 200°C cuisson de 4 à 6 min

Liaison froide : à 130°C 30 à 35 min environ sur produit à + 4°C

LES PLUS PRODUITS :

Prêt à l'emploi.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2,5	26,5	0,5	= 3	6,5	0,7		= 0,052		181	758

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : / Classification : Ni limité, ni encouragé

INGREDIENTS :

Pommes de terre, huile de tournesol (6,5 %)

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Produit sans sel ajouté

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 29

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

Origine : Union Européenne

Nom du fournisseur : 102946 MC CAIN FOODS EUROPE B.V