

Code marché : M.3.1
Code article : 247358

FICHE TECHNIQUE DE SPÉCIFICATION

TIELLES SÉTOISES SUD GASTRONOMIE 220g

Désignation commerciale du produit :
Dénomination légale de vente :

TIELLES SÉTOISES SUD GASTRONOMIE	
Tourtes garnies de calmars et de poulpes	
Poids net (en kg) :	Poids net détaillé :
0,220 kg	2 x 110 g

Date de mise à jour : 31/10/2022

Estampille sanitaire : FR.30.243.003.CE

Etat de la fiche : Fiche ok

Visuel produit :



Conservation :

Conservé au réfrigérateur (0 à +4°C) et consommé rapidement après ouverture

Conseil de préparation :

Four traditionnel : 5 minutes/210°C.
Retirer les produits de la barquette et les placer directement sur la grille du four.

Durée de vie produit : **DLC**

26 jours

Durée de vie à réception
entrepôt :

18 jours

Liste d'ingrédients :

Farine de **BLÉ 33%**, **CALMARS** et **POULPES 26%**, eau, huile de colza, double concentré de tomate 5,7%, oignon, ail, persil, huile d'olive vierge extra, herbes de Provence, piment, basilic, sel, amidon de maïs modifié.

Suivi bactériologique conforme au règlement CE 2073/2005. Les produits commercialisés par nos établissements ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et n'ont pas subi de traitement ionisant (directive CE n°99/2 du 22/02/1999). Cette déclaration est basée sur les éléments communiqués par nos fournisseurs de matière première.

Allergènes :

Nature des allergènes

P/CC/A

Valeurs nutritionnelles moyennes :

(P : Présence / CC : Contamination croisée / A : Absence)

Lait et produits à base de lait
Céréales contenant du gluten
Soja et produits à base de soja
Œufs et produits à base d'œufs
Arachides et produits à base d'arachides
Fruits à coque
Graines de sésame et produits à base de sésame
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO²
Lupin et produits à base de lupin
Crustacés et produits à base de crustacés
Mollusques et produits à base de mollusques
Poissons et produits à base de poissons

CC
P
A
CC
A
A
A
A
A
A
A
CC
P
CC

Poids de la portion 110 g

	Pour 100g	Par portion	%VNR*
Énergie	1249 kJ 299 kcal	1374 kJ 329 kcal	16 % 16 %
Matières grasses	15 g	17 g	24 %
<i>Dont acides gras saturés</i>	1,4 g	1,5 g	8 %
Glucides	31 g	34 g	13 %
<i>Dont sucres</i>	3,2 g	3,5 g	4 %
Fibres alimentaires	- g	- g	- %
Protéines	8,1 g	8,9 g	18 %
Sel	1,5 g	1,7 g	28 %

* Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Nutri-score :

C

Conditionnement
UVC :

Barquette thermoformée transparente
Film operculé

Conditionné sous atmosphère
protectrice :

OUI

Palettisation :

Nb UVC/colis	10
Nb colis/couche	12
Nb couches/palette	6
Nb colis/palette	72
Nb UVC/palette	720

	UV	Colis	Palette
Code VIF	18019001	18019010	18019010PAL
Code EAN	3760193240078	13760193240075	23760193240072
Longueur (en cm)	24,00 cm	26,30 cm	120 cm
Largeur (en cm)	12,50 cm	25,60 cm	80 cm
Hauteur (en cm)	4,00 cm	21,40 cm	142,9 cm
Poids net (en kg)	0,220 kg	2,200 kg	158,4 kg
Poids brut (en kg)	0,242 kg	2,586 kg	211,2 kg

Sud Gastronomie - BP8 - 30380 Saint-Christol-lès-Alès

Date de la version
22/06/2022