

# Feuilleté fromage fondu 65 g

Article : 178803



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Feuilleté fromage fondu crus surgelés
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Garniture à base de fromage fondu, sauce béchamel. Carton de 80 pièces, soit 5,2 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.200 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Eau, farine de BLE, matières grasses végétales (huiles et graisses de palme et de colza, eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), FROMAGE fondu 2% (FROMAGES, eau, BEURRE, LACTOSERUM, LAIT écrémé en poudre, sel de fonte : phosphates de sodium, arôme, sel), amidon transformé de pomme de terre, amidon de BLE, LACTOSERUM, sel, dextrose, arôme (contient LAIT), graisse de palme, épaississant : gomme xanthane, sirop de glucose, protéines de LAIT, sucre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 03]

**N° d'agrément :** FR 03.100.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/02/2023 17:21

N° de version : 6.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Feuilleté fromage fondu 65 g

Article : 178803

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Oeuf, Soja

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

## Atouts

**Atout :** Un feuilleté 65 g idéal pour une entrée en restauration collective

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C en fonction des volumes. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,042	249	12	5.5	31	2.7	0.8	4.5	1.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 22.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.38

**Type de matières grasses :** Beurre, Colza, Palme

**Catégorie GEMRCN :** 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	62.4	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.07	0	0.01	Colis			
Sachet	2.6	0	0.5	Colis			
Palette	561.6	585.36	108	Colis	108	1200x800x1890	
Colis	5.2	5.4	1	Colis		395x194x194	3491841324108