

MINI ROULE AU FROMAGE
"PUR BEURRE"

70g
Code article : 020049

- Format ludique de 70g, idéal pour une entrée chaude "enfant".
- Facilité de mise en œuvre.
- Disponible en barquette "Prête à Servir".

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Pâte (50,6%) garnie d'une béchamel (41,8%) et d'emmental.

Eau - farine (farine de **blé** – farine de fèves - farine de **blé** malté) - **beurre** 14,1% - **emmental** 7,6%- sucre - **lactose** - levure - sel - protéines de **lait** - **crème** - épice - extraits d'épices - antioxydant : E300.
(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

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

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.
Au four traditionnel : Retirer le film plastique puis installer la barquette cellulose contenant les produits directement au four.
Température maximum 180 °C.
Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.
Plateau cellulose : à recycler.



Suggestion de présentation

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1135 kJ (soit 272 kcal)
MATIERES GRASSES **	15%
dont Acides Gras Saturés	9,6%
GLUCIDES	27%
dont Sucres	3,4%
PROTEINES	6,5%
SEL	0,88%
CALCIUM (mg)	86

Calories
272 kcal
Pour 100g



* Valeurs obtenues par calcul
** Conformément au règlement (UE) N° 1169/2011, la valeur calculée est de 14,9% de MG est arrondie à l'unité la plus proche sans décimale.

MG < 15% **Sans huile de palme**
Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

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	03/04/20	03/04/20	03/04/20	03/04/20
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE

Fabriqué à : Mably (42)

Code emballer : Emb. 42 127 A

GENCOD : 333 589 020 049 9

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm³)
APET / PE / EVOH	131	385 x 290 x 50	5,58

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm³)
161	463 x 301 x 125	17,42

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
24	2	3,78	3,36

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	205	161,28

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1147 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
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	
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
Fruit à coques 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 → Assemblage automatique → Dépôt du fromage → Gratinage → Passage en cellule de refroidissement → 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	03/04/20	03/04/20	03/04/20	03/04/20
Visa				