

# ROULÉ AU FROMAGE 120G LR

t.2.4

120g

Code article : 020058



Nutriscore\_D

IT/PF/FTGORO120  
Date : 30/08/18  
Indice de révision : 4  
Page 1 sur 2  
Date révision : 22/11/24



Suggestion de présentation

Le croustillant de la pâte et le mélange de béchamel et d'emmental rendent ce roulé gourmand et fondant en bouche.

- La texture moelleuse du produit évite un émiettement trop important dans l'assiette.

Produit frais, transformé en France.

## COMPOSITION

Pâte (49,2%) garnie d'une béchamel à l'emmental (46,2%) et d'emmental.

Eau - farine de **blé** - **beurre** 13,8% - **emmental** 8,7% - **lactose** - sucre - levure - sel - protéines de **lait** - **crème** - **gluten** de **blé** - muscade - extraits d'épices - antioxydant : E300.

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

## CONDITIONS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Au four traditionnel : Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (thermostat 7).

Enlever les roulés de leur emballage et les mettre dans un plat adapté.

Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.

Nous vous déconseillons l'usage du four à micro-ondes.

## RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

Une recette comme à la maison, nous réalisons notre pâte PUR BEURRE.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

ENERGIE	1107 kJ (soit 265 kcal)
MATIERES GRASSES	14%
dont Acides Gras Saturés	9,1%
GLUCIDES	28%
dont Sucres	3,9%
PROTEINES	5,9%
SEL	0,97%



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 + 11

Température de conservation : 0°C à +4°C

A consommer dans les 24 heures après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	22/11/24	22/11/24	22/11/24	22/11/24
Visa				

## DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 UE

Fabriqué à : Mably (42)

Code emballer : Emb. 42 127 A

GENCOD : 332 589 020 058 1

### BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
APET / PE / EVOH	21	280 x 158 x 50	2,21

### COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
123	284 x 163 x 319	14,76

### COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
4	6	3,13	2,88

### PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
19	5	95	320	273,60

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1742 mm, palette comprise)

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
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 coque 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 → Cuisson et Passage en cellule de refroidissement du roulé → Assemblage automatique → Dépôt du fromage → 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. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	22/11/24	22/11/24	22/11/24	22/11/24
Visa				