



PassionFroid

sv.1.20

# Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Article : 297327

Nutriscore\_D



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) :

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pané de fromage à l'emmental surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Pané de fromage dont emmental et mozzarella. Carton de 60 pièces.
- Conservation :** Surgelé, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Précuit
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Fromages (LAIT) (fromage blanc, emmental (20%), fromage à pâte molle, mozzarella), farine de BLE, eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'OEUFE en poudre, sel, levure, dextrose, GLUTEN DE BLE, épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane).

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Fromages                           | UE           |

\*\* 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) : 88]
- N° d'agrément :** FR 88.115.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Céleri, Fruit à coque, Moutarde, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/02/2025 18:03

N° de version : 1.44

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

# Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Article : 297327

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** 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 :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

| Paramètre physique-chimique                    | Valeur               | Paramètre physique-chimique        | Valeur               |
|--|----------------------|------------------------------------|----------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 361 système métrique | Largeur de l'unité de consommation | 419 système métrique |
| Hauteur de l'unité de consommation             | 90 système métrique  |                                    |                      |

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/175°C température stabilisée. |Avec ou sans décongélation, déposer le produit en bac gastro avec couvercle, stockage en chambre froide 0+3°C à J + 1+2+3. Régénération à 125°C température stabilisée entre 30 à 45 minutes maximum, pour atteindre +65°C a cœur du produit. |Remise en température compatible en chariot de remise en température.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,079                                      | 258  | 14                         | 9                                  | 16                 | 0.9                   | 2                | 17                  | 1.3                         |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 314.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.21

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah

**Catégorie GEMRCN :** 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

## 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       |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Colis          | 6              | 6.326           | 1        | Colis                  |                       | 419x361x90               | 13428202330901 |
| Couche         | 36             | 0               | 6        | Colis                  | 6                     |                          |                |
| Palette        | 684            | 746.16          | 114      | Colis                  | 114                   | 1200x800x1870            | 83428202330900 |
| Pièce unitaire | 0.1            | 0               | 0.02     | Colis                  |                       | 100x75x15                | 3428202330904  |
| Pièce          | 0.1            | 0               | 0.02     | Colis                  |                       |                          |                |
| Boite          | 6              | 0               | 1        | Colis                  |                       |                          |                |