



## Description :

Marque : Dessaint



Calibre : 50 g  
Conditionnement : 1 ct x 80 pc x 50 g  
Type de poids : Fixe  
Poids net de l'UMC (kg) : 4.000  
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT  
Unité de facturation : PC  
DLUO/DLC en jours : 540  
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C  
Etat du produit : Cuit

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable : 40s au micro-ondes. En chambre froide entre 0 et 4°C : laisser décongeler 3h puis 15s au micro-ondes. Conservation 72h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

## LES PLUS PRODUITS :

Produit économique.  
Produit service.

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 50 g
Energie	1117 Kj / 266 Kcal	559 Kj / 133 Kcal
Protéines (g)	6.5	3.3
Glucides (g)	36	18.0
dont Sucres (g)	17	8.5
Matières grasses (g)	10	5.0
dont Acides Gras Saturés (g)	3.4	1.7
Fibres alimentaires (g)	3	1.5
Sel (g)	0.46	0.2
Sodium (mg)	184	92
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.65

**GEMRCN** : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;  
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore\_D

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Lait entier en poudre (Lait)	Union européenne
Farine (Blé)	Union européenne
Sucre (Betterave et/ou canne à sucre)	Union européenne

\* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 62873

Dénomination légale de vente : Crêpe sucrée surgelée

## INGREDIENTS :

Lait entier en poudre réhydraté, farine de blé, sucre 10%, oeufs, huile de colza, dextrose, amidon transformé, poudres à lever : E450, E500, sel, arôme.

## ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé  
T° de conservation (°C) : Maxi -18  
Adapté à la liaison froide  
Mode conservation/présentation : IQF  
Code EAN : 13505700026144

Nom du fournisseur : 103057 PREMIUM FOODS SOLUTIONS SURG  
Code douanier : 19059080

Recette sans porc

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 20 x h 15.500  
Longueur Palette en cm : 120  
Largeur Palette en cm : 80  
Hauteur Palette en cm : 170  
Nb d'UMC / couche : 12  
Nb couches / palette : 10

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.