Cité marine / ONISSUI	GFTPF-SL 5173 Version : C Date de création : 18.08.2014 Date de modification : 15.07.2021	**FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS**	Page : 1/1 Destinataire : Service Commercial
	Emetteur : Chef de Projet / Assistant R&D	Vérificateur : Chargé Qualité Client	

MINI GRATINS DE POMMES DE TERRE AUX CEPES ET BOLETS CUITS, SURGELES, 100g

• Sans Glutamates • Sans arômes artificiels • Sans huile de palme • Sans colorants artificiels • Sans Phosphates ajoutés

DENOMINATION LEGALE

Préparation à base de pommes de terre, crème et fromage, cuite, surgelée



Photo non contractuelle

ETAT

Cuit, Surgelé

FORME

Cylindrique

CALIBRE CIBLE

100 g

INGREDIENTS

Pommes de terre précuites 48% (pommes de terre, sel), eau, **crème** 13%, champignons 11% (dont bolets 2,9%, cèpes 1,7%, pholiotes, pleurotes et lactaires), **emmental** 3%, préparation pour sauce blanche déshydratée (**lactosérum**, fécule modifiée de pomme de terre et amidon modifié de manioc, **lactose**, sel, **lait** écrémé en poudre, épices), jaune d'**œuf**, blanc d'**œuf** en poudre, fécule de pomme de terre, persil, arômes naturels, cèpes déshydratés 0,2%, ail déshydraté, sel, épaississants: E412 - E415.
[% exprimés sur la totalité du produit.]

Traces possibles de céleri, gluten, poissons, soja.
Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

A consommer cuit à coeur.

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM au sens du règlement CE 1830/2003 et CE 1829/2003.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable,
- Au four préchauffé à 180°C : 18 à 22 minutes.
- Au micro-ondes à 900W : pour 1 pièce, 2 min à 2 min 15, laisser reposer une minute avant de consommer.

Ces préconisations sont nos recommandations de restitution optimale. Cependant, elles peuvent être adaptées aux différents outils de remise en température.

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Ces données sont issues des nos résultats d'analyses à date. Elles peuvent varier lors de l'analyse d'un échantillon unique.

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit		Valeurs nutritionnelles moyennes pour **100** g soit 1 portion		% AQR*
ENERGIE	**496**	**kJ**	**496**	**kJ**	**6**
	119	**kcal**	**119**	**kcal**	**6**
MATIERES GRASSES	**5,781**	**g**	**5,8**	**g**	**8**
dont acides gras saturés	3,438	g	3,44	g	17
GLUCIDES	**11,469**	**g**	**11,5**	**g**	**4**
dont sucres	2,363	g	2,36	g	3
FIBRES ALIMENTAIRES	**1,606**	**g**	**1,61**	**g**	**-**
PROTEINES	**4,375**	**g**	**4,4**	**g**	**9**
SEL	**0,759**	**g**	**0,76**	**g**	**13**

**% des apports quotidiens de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)*

Ce produit contient environ 4 portions de 100 g.

NUTRISCORE : **C**

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les caractéristiques microbiologiques de ce produit répondent aux exigences du règlement CE 2073/2005 modifié.

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Sachet

Pièce	UVC	Colis			Palette			
Poids Pièce Cible (g)	Poids net UVC (kg)	Nb UVC / colis	Poids net colis (kg)	Dimensions Colis (mm)	Nb Colis / couche	Nb couches / palette	Nb colis / palette	Poids net palette (kg)
100	0,4	12	4,8	400x300x 180	8	9	72	345,6

CONDITIONS ET CONSEILS DE CONSERVATION

Conditions de conservation avant ouverture :

* 24 heures au réfrigérateur
** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
*** Jusqu'à la date indiquée sur l'emballage au congélateur à -18°C

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

ETIQUETAGE COLIS

- Désignation
- Poids net
- DDM : 24 mois
- FR 56 094 004 CE
- Composition
- A conserver à : -18°C
- N° lot