

**Description :**

Préparation à base de pâtes et de cheddar, panée, préfrite, surgelée, à cuire



Marque :

Classic

**Calibre :** 18 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 540**Etat du produit :** Pré frit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

A consommer cuit à cœur. Sans décongélation préalable : - au four préchauffé à 200°C : 8 à 10 minutes - à la friteuse à 180°C : 3 minutes et 30 secondes Cuire jusqu'à atteindre 70°C à cœur pendant 2 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Association fondante entre pâte et fromage avec le croustillant du pané en plus
Adapté aussi bien à la restauration scolaire qu'au tapas et la restauration rapide
Une bouchée gourmande pour des menus végétariens sans gaspillage

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 18 g
Energie	1117 Kj / 267 Kcal	201 Kj / 48 Kcal
Protéines (g)	7.00	1.3
Glucides (g)	27.00	4.9
dont Sucres (g)	1.60	0.3
Matières grasses (g)	14.00	2.5
dont Acides Gras Saturés (g)	4.50	0.8
Fibres alimentaires (g)	2.20	0.4
Sel (g)	0.88	0.2
Sodium (mg)	346.00	62
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.50

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 : 1/20 maxi

Classification : Plat protidique transformé à base de protéines végétales

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

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Pâtes (blé)	Union européenne / non Union européenne
Cheddar (lait)	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56 094 004 CE, EMB 56094 C

Dénomination légale de vente : Préparation à base de pâtes et de cheddar, panée, préfrite, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

Préparation à base de PÂTES et de CHEDDAR 80% : PÂTES cuites 46% (eau, semoule de BLE dur), LAIT demi-écrémé, CHEDDAR rouge 5% ([LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien, colorants : E160a, E160b(ii)] amidon de pomme de terre), CREME, EMMENTAL 2%, amidon modifié, préparation pour sauce blanche déshydratée (LACTOSERUM, fécule modifiée de pomme de terre et amidon modifié de manioc, LACTOSE, sel, LAIT écrémé en poudre, épices), BEURRE concentré, sel, ail déshydraté, piment chipotle. Enrobage 20% : chapelure (farine de BLE, levure, sel), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).

ALLERGENES :

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

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 20059980

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3308650601125

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 15

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 12

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.

Peso netto:
5 kg

Codice:
60112

Da consumarsi preferibilmente
entro fine: vedere l'etichetta del
fornitore

Lotto: vedere l'etichetta del
fornitore

Distribuito da: SYSCO FRANCE SAS, 14 rue Gerty Archimède, 75012 Paris (France)

Preparazione alimentare a base di pasta e formaggio Cheddar, impanata, prefritta, surgelata, da cuocere.

Ingredienti: Preparazione a base di PASTA e CHEDDAR 80%: PASTA cotta 46% (acqua, semola di GRANO duro), LATTE parzialmente scremato, FORMAGGIO CHEDDAR rosso 5% ([LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti LATTICI, coagulante microbico, coloranti: E160a, E160b(ii)], fecola di patate), PANNA, FORMAGGIO Emmental 2%, amido modificato, preparato per besciamella disidratata (siero di LATTE, fecola di patate modificata e amido di manioca modificato, LATTOSIO, sale, LATTE scremato in polvere, spezie), BURRO concentrato, sale, aglio disidratato, peperoncino. Impanatura 20%: pangrattato (farina di FRUMENTO, lievito, sale), impanatura (acqua, farina di FRUMENTO), oli vegetali in proporzione variabile (colza e girasole).
Può contenere tracce di soia, uova, pesce, sedano

Utilizzo: Consumare previa cottura.

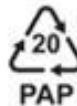
Senza scongelare prima:

- nel forno preriscaldato a 200°C: da 8 a 10 minuti
- in friggitrice a 180°C: 3 minuti e 30 secondi.



LDPE

Non ricongelare un prodotto scongelato
Da conservare a : -18°C



PAP

Dichiarazione nutrizionale, valori medi	per 100g
Energia	1117 kJ / 267 Kcal
Grassi	14 g
Di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	27 g
Di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	2,2 g
Proteine	7 g
sale	0,88 g