

60372

Palet mozzarella fromage fondu

Ø 8 cm

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

mozzarella, fromage fondu, fromage blanc

Marque :

**Calibre :** 80/90 g**Conditionnement :** 1 ct x 3 kg (33 pc env.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 3.000**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 :

Friteuse (recommandé) : cuire à cœur (70°C) 4 min 30 à 180° / Four préchauffée : cuire à cœur (70°C) 15 min à 180°C

LES PLUS PRODUITS :

Crunchy et cheesy idéal pour vos burgers

Pour sublimer vos wraps et salades

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 85 g
Energie	1195 Kj / 286 Kcal	1016 Kj / 243 Kcal
Protéines (g)	11	9.4
Glucides (g)	26	22.1
dont Sucres (g)	2.4	2.0
Matières grasses (g)	15	12.8
dont Acides Gras Saturés (g)	6.3	5.4
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.2
Sel (g)	1.1	0.9
Sodium (mg)	424	360
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.73

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 ou complet à base de fromage

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 *
Fromages (mozzarella, fromage fondu, fromage blanc) (lait)	Union européenne / non Union européenne
Farine de blé (blé)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Dénomination légale de vente : Préparation à base de mozzarella, de fromage fondu et de fromage blanc, panée, préfrite, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

MOZARELLA en cube 22% {MOZARELLA [LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (contient LAIT), coagulant] amidon de pomme de terre}, eau, FROMAGE fondu 12% (FROMAGES, eau, BEURRE, amidons modifiés de pomme de terre et de maïs, LAIT écrémé en poudre, sels de fonte : citrates de sodium, gélifiant : carraghénanes, sel), chapelure [farine de BLE, levure, sel, épices (curcuma, paprika)], chapelure (farine de BLE, sel, levure), farine de BLE, FROMAGE blanc 6,2%, huile de tournesol, amidon de riz, flocons de pomme de terre (pomme de terre, émulsifiant : E471), purée d'ail, amidon de BLE, GLUTEN DE BLE, sel, épaississant : méthylcellulose.

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 : 19059080

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3220440201813

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 32 x l 26.500 x h 9

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 105

Nb d'UMC / couche : 16

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.