



DESCRIPTION :
Beignet de morue préfrit.



— Sysco —
Essentials

Calibre : 13 g env.
Conditionnement : 1 ct x 4 st x 1 kg (75 pc)
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 4.000
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Pré frit
Durée de vie totale du produit en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h maximum entre 0°C et +4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Friteuse: Mettre directement les produits surgelés pendant 4 minutes dans l'huile préchauffée à 170°C jusqu'à ce que les produits soient dorés. Four: préchauffer le four à 200°C. Enfourner et laisser cuire 8 minutes environ. Le produit doit atteindre 70°C à cœur pendant 2 min.

LES PLUS PRODUITS :
Produit préfrit.
Utilisation en antipasti ou plat principal.
Produit préfrit. Utilisation en antipasti ou plat principal. Idéal pour la restauration à thème. Sans huile de palme.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 13 g
Energie	1051 Kj/ 250 Kcal	137 Kj/ 33 Kcal
Protéines (g)	5.8	0.8
Glucides (g)	34	4.4
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	10	1.3
dont Acides Gras	1.2	0.2
Fibres alimentaires (g)	1.7	0.2
Sel (g)	2.4	0.3
Sodium (mg)	960	125
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.58

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 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (blé)	Union européenne
Morue	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 26.00298/B CE

Dénomination légale de vente :
Acra de moure préfrit surgelé

INGREDIENTS :
Farine de BLÉ, eau, huile de tournesol, MORUE dessalée (12%) (Gadus morhua, pêché en FAO 27), sel, persil, ail, amidon modifié, poudres à lever : E450i, E500ii, stabilisant : E461.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)					
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & 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	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☒	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)
				☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 37.300 x l 26.300 x h 17.100
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 186
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 10
Code EAN : 3220440138737

Code douanier : 16041992

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *