

	FICHE TECHNIQUE	FT 624
	24 CROQUE MONSIEUR - 220g	Création: 10/02/1998 Modification: 14/11/2023 Version: 27



Suggestion de présentation

Description

Pain de mie garni de sauce (47%), de jambon cuit choix et d'emmental, cru, surgelé

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	730 / 173 kJ/kcal
Matières grasses	5 g
dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	24 g
dont sucres	4,5 g
Protéines	7,6 g
Sel	1,4 g

Emballage/conditionnement

Emballage	sac, carton
Hauteur du fond	/ mm
Poids produit	220 g (+/-9g)
Quantité/colis	24 pièces
Poids net colis	5,28 kg
Poids brut colis	5,68 kg
EAN13/Gencod	3451380006248

Palettisation

Dimensions cartons	(L) 385 x (l) 285 x (H) 184mm
Cartons/couches	8
Couches/palettes	8
Colis/palettes	64
Hauteur palette	170 cm

OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

Composition

Pain de mie 31% (farine de BLE [origine : France], eau, sel, levure, sucre, huile de colza, conservateur : E282, farine de fèves, vinaigre, émulsifiant : E471, levure désactivée, antioxydant : E300), eau, jambon cuit choix 13% (jambon de porc 10% [origine : France], eau, sel, sirop de glucose, arômes naturels, émulsifiant : E450, antioxydant : E316, conservateur : E250), EMMENTAL (6%) [origine : UE], LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, FROMAGE fondu (FROMAGES, eau, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM, amifon modifié, sel de fonte : E331iii, arôme), graisse végétale de palme, sel, sirop de glucose, épaississant : E401, stabilisant : E450, protéine de LAIT, épices.

Allergènes

Contient : gluten de blé, lait
Peut contenir des traces de : crustacés, œuf, poisson, soja, celeri, moutarde, fruits à coque

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Décongeler 1h entre 0 et 4°C / Préchauffer le four à 220°C / Cuire 15 à 20 minutes à 180°C

Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C/ <1 000 000 ufc/g
Flore totale/Flore lactique / <100
Clostridium perfringens / <30/g
Bacillus cereus /<500 ufc/g
Escherichia coli / <10 ufc/g
Staphylocoques coagulase +/<100 ufc/g
Salmonella / absence /25g
Listeria monocytogenes / Absence /25g

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.