

Dénomination : Assortiment de canapés salés - Surgelé
Marque : Foodservice
Nombre de pièces : 1 plateau de 48 pièces
Poids : 0.710 kg
Estampille : FR 35 125 007 CE
Code emballer : EMB 35125B
Nomenclature douanière : 1905908000



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

- (1) 8 Clubs façon César : cake au romarin, rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia
- (2) 8 Cakes à la noisette, crème thym-citron, bresaola
- (3) 8 Cakes aux épinards & menthe, houmous de petits pois, éclats de graines de courge
- (4) 8 Financiers au cumin, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies
- (5) 8 Sablés sésame et pavot, crème aux agrumes, saumon fumé et fleur de bleuet
- (6) 8 Financiers poivron-huile d'olive, gelée de tomate-balsamique, caviar d'aubergine, mozzarella

Composition globale :

Ingrédients : farine de **blé (gluten)**, **œuf** entier, **lait** demi-écrémé, fromage (fromage (**lait**), sel), emmental (**lait**), huile végétale (tournesol, colza), crème de **lait**, purée de carotte 3,7%, beurre (**lait**), blanc d'**œuf**, fromage de chèvre 2,8% (**lait**), batavia 2,5%, effiloché de poulet cuit 2,3% (viande de poulet, eau, sirop de glucose, sel, arômes naturels, épices, correcteur d'acidité : acétate de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), houmous 1,7% (pois chiche, huile végétale (colza, olive), jus de citron à base de concentré, eau, huile vierge de **sésame** grillé, sel), préparation à base d'aubergine 1,4% (aubergine grillée, huile de tournesol, concentré de tomate, huile d'olive, sel, jus de citron à base de concentré, ail, sucre, coriandre, paprika), saumon fumé 1,4% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), tomate mi-séchée aux herbes 1,3% (tomate, huile de colza, sel, ail, origan), préparation à base de tomate concentrée 1,2% (tomate, acidifiant : acide citrique), **amande** en poudre, épinards 1,1%, petit pois 1%, bresaola 0,9% (viande de bœuf, sel, dextrose, arômes naturels, épices, conservateurs : nitrite de sodium – nitrate de potassium), huile d'olive 0,8%, graines de **sésame** 0,8%, eau, mozzarella 0,8% (**lait**), levure chimique (poudre à lever : diphosphates – carbonates de sodium – citrates de sodium, amidon de **blé (gluten)**), **noisette** hachée 0,4%, graines de pavot 0,4%, sel, **noisette** en poudre 0,3%, graine de courge 0,3%, purée de citron sucrée 0,3% (jus de citron, sucre), jus de mandarine 0,3%, fromage Grana Padano AOP 0,3% (**lait**), préparation à base de poivron 0,3% (poivron mi-séché, huile de colza, concentré de tomate, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), amidon de maïs, jus de citron à base de concentré 0,2%, parmesan 0,2% (**lait**), coriandre, ail, ciboulette, vinaigre balsamique de Modène 0,1% (vinaigre de vin, moût de raisin, **sulfites**), menthe douce 0,1%, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissant : diphosphates – phosphates de calcium), poivre 5 baies 0,09%, miel, sucre, vinaigre de xérès (**sulfites**), condiment balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin, **sulfites**), persil, huile de **sésame** 0,04%, huile de **noisette** 0,04%, poivre, cumin 0,03%, romarin 0,01%, zeste de citron 0,01%, bleuet 0,01%, thym 0,01%.

Composition détaillée :

Clubs façon César : cake au romarin, rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia : batavia 15,7%, effiloché de poulet cuit 14,7% (viande de poulet, eau, sirop de glucose, sel, arômes naturels, épices, correcteur d'acidité : acétate de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), farine de **blé (gluten)**, **œuf** entier, crème de **lait**, **lait** demi-écrémé, emmental (**lait**), huile végétale (tournesol, colza), parmesan 1,4% (**lait**), ail, beurre (**lait**), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de **blé (gluten)**), sel, vinaigre de xérès (**sulfites**), amidon de maïs, romarin 0,08%, poivre.

Cakes à la noisette, crème thym-citron, bresaola : fromage (fromage (**lait**), sel), **lait** demi-écrémé, **œuf** entier, huile végétale (tournesol, colza), farine de **blé (gluten)**, bresaola 5,2% (viande de bœuf, sel, dextrose, arômes naturels, épices, conservateurs : nitrite de sodium - nitrate de potassium), crème de **lait**, emmental (**lait**), **noisettes** hachées 2,6%, poudre de **noisettes** 2,1%, jus de citron concentré 1%, levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de **blé (gluten)**), sel, thym 0,05%, poivre, amidon de maïs.

Cakes aux épinards & menthe, houmous de petits pois, éclats de graines de courge : **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, **lait** demi-écrémé, fromage (fromage (**lait**), sel), houmous 10,6% (pois chiches, huile végétale (colza, olive), jus de citron concentré, eau, huile vierge de **sésame** grillé, sel), huile végétale (tournesol, colza), emmental (**lait**), épinards 7,1%, petits pois 6,3%, graines de courge 2,3%, levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de **blé (gluten)**), coriandre, ciboulette, menthe douce 0,7%, sel, jus de citron concentré, amidon de maïs, huile de **sésame** 0,2%, zeste de citron.

Financiers au cumin, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies : purée de carottes 20,3%, fromage de chèvre 15,3% (**lait**), **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, **lait** demi-écrémé, emmental (**lait**), huile végétale (tournesol, colza), fromage (fromage (**lait**), sel), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de **blé (gluten)**), poivre aux 5 baies 0,5%, sel, amidon de maïs, huile de **noisette** 0,2%, cumin 0,1%, poivre.

Sablés sésame et pavot, crème aux agrumes, saumon fumé et fleur de bleuet : Farine de **blé (gluten)**, crème de **lait**, beurre (**lait**), fromage (fromage (**lait**), sel), saumon fumé 9% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), graines de **sésame** 5,3%, emmental (**lait**), blanc d'**œuf**, graines de pavot 2,6%, purée de citron sucrée 2,2% (jus de citron, sucre), jus de mandarine 2,1%, amidon de maïs, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin, **sulfites**), sel, poivre.

Financiers poivron-huile d'olive, gelée de tomate-balsamique, caviar d'aubergine, mozzarella : Blanc d'**œuf**, farine de **blé (gluten)**, préparation d'aubergines 9,2% (aubergines grillées, huile de tournesol, concentré de tomates, huile d'olive, sel, jus de citron concentré, ail, sucre, coriandre, paprika), tomates semi-séchées aux herbes 8,5% (tomates, huile de colza, sel, ail, origan), préparation concentrée de tomates 8% (tomates, acidifiant : acide citrique), poudre d'**amandes**, beurre (**lait**), huile d'olive 5. 3%, eau, mozzarella 5% (**lait**), **lait** demi-écrémé, préparation de poivron 1,9% (poivron semi-séché, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), emmental (**lait**), fromage Grana Padano AOP (**lait**), vinaigre balsamique de Modène 0,8% (vinaigre de vin, moût de raisin, **sulfites**), préparation gélifiante (gélifiant : pectine, affermissant : diphosphates - phosphates de calcium), miel, sucre, amidon de maïs, sel, persil, poivre.

Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de soja, mollusques, crustacés, moutarde, céleri, lupin, arachides et autres fruits à coque.

Informations ingrédients

OGM / Contaminants / Ionisation

OGM :	ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage OGM défini par le règlement 1829/2003 et 1830/2003.
Contaminants :	ce produit respecte les règlements européens 1881/2006, 396/2005 et 1333/2008 en vigueur.
Ionisation :	ce produit et les matières qui le composent n'ont pas subi de traitement ionisant en accord avec la directive européenne 1999/2.

Autres

MGH (Matières grasses hydrogénées) :	Non
Compatible Halal :	Non
Végétarien :	Non
Vegan :	Non

Conservation

DDM (jours) : 365

DLV (jours)* : 180

À conserver 24h maximum entre 0 et +4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

*hors promotion et déstockage

Remise en oeuvre

Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4°C pendant 3 heures.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1283 / 309
Matières grasses (g)	22.2
dont acides gras saturés (g)	7.9
Glucides (g)	16.0
dont sucres (g)	4.0
Fibres alimentaires (g)	2.6
Protéines (g)	9.9
Sel (g)	1.33
Sodium (mg)	534

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	6 items (90g)
Amount Per Serving	
Calories	280
% Daily Value*	
Total Fat 20g	26%
Saturated Fat 7.1g	36%
Trans Fat 0.2g	
Cholesterol 65mg	22%
Sodium 480mg	21%
Total Carbohydrate 14g	5%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 4g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 9g	18%
Vitamin D 0.5mcg	2%
Calcium 219mg	15%
Iron 1.2mg	6%
Potassium 185mg	4%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Critères microbiologiques en UFC / g

	m	M
Flore aérobies à 30°C	1 000 000	10 000 000
Anaérobies sulfito-réducteurs	30	300
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1 000
Bacillus cereus	500	5 000
Salmonella	Non détecté /25g	/
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	100

Selon le règlement CE 2073/2005 et les critères microbiologiques de la FCD.

Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l'emballage	Plateau carton Film plastique Etui carton	
Dimension* (mm)	390 x 296 x 50	
Poids brut (kg)	0.940	
Poids net (kg)	0.710	
*dimensions extérieures		

Palettisation

EAN13 (UVC)	3700478502507	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478502501	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d'UVC / UV	-	-
Nombre d'UV / palette	280 (35 couches de 8)	350 (35 couches de 10)
Poids net (kg)	198.8	248.5
Poids brut (kg)**	263.2	329.0
Hauteur (m)**	1.75	1.75
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

N° de version	Date	Motif de révision
1	10/02/2023	Création