



FRIGOR
N° : FPF/A/1
R-07
Page : 1/1

PATE Surgelée Prête à Frire pour Acras de morue

COMPOSITION : MORUE DESSALEE : 50% minimum
FARINE de blé, flocons de pommes de terre, poivrons rouges, levure chimique, échalote, ail, oignon, persil, piment, poivre, sel.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

1/ Unité de Vente :

Barquette PEHD 2 x 500g operculée
Marque : FRIGOR
Code Produit FRIGOR : 8
Poids net : 1 kg
Gencod : 3 264480 1011 46
Dimensions UV : (L x l x H) : 187 x 187 x 43 : (mm)

2/ Unité Carton :

UC = 10 UV
Poids de l'UC : 10 kg net
Dimensions UC : 390 x 195 x 247

3/ Palette :

C/C = Cartons par couche : 12
C/P = Couches par palette : 6
Nbre total d'UV /Palette : 72
Poids palette : 720 kg net
Palette EUROPE filmée

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMUM : 18 mois.

CONSEILS D'UTILISATION : Décongeler la pâte. Former un beignet à l'aide d'une cuillère à café. Le verser dans de l'huile chaude (180°c). Quand le beignet est doré, le poser sur un papier absorbant. Servir chaud.

MODES DE CONSERVATION : 24 heures au réfrigérateur (de +2°C à +6°C),
3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur (-2°C à 0°C),
18 mois à partir de la date de surgélation au congélateur à - 18°C minimum.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES pour 100 grammes :

Lipides : 0.33 g (dont 0.13 g saturés et 0.2 g polyinsaturés)
Protides : 10.4 g, **Glucides** : 16.55 g
soit un apport calorique de 464 KJ ou encore de **111 KCal**.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES conformément à l'Arrêté de 21/12/1979 paru au JO du 19/01/1980.

Entreprise certifiée **ISO 9001 version 2000**.

Etablissement agréé par les **SERVICES VETERINAIRES**, N° : F 33.096.02 CE