



FRIGOR
N° : FPF/B/1
R-16
Page : 1/1

BRANDE PARMENTIER A LA MORUE, SURGEEE



COMPOSITION : Poisson 32 % (Cabillaud, Lieu, Morue dessalée 12.8%), flocons de pommes de terre, huile de colza, agent crémeux (huile de palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait), sel, ail, poivre.

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

1/ Unité de Vente :

Barquette PEHD opercule carton
Marque : FRIGOR
Code Produit FRIGOR : 1
Poids net : 1 kg
Gencod : 3 264480 1011 7 7
Dimensions UV (L x l x H): 189 x 189 x 43 (mm)

2/ Unité Carton :

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

3/ Palette :

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

CONSEILS D'UTILISATION : **AU FOUR TRADITIONNEL :** Préchauffer thermostat 7/8 pendant 10mn. Puis placer la Brandade surgelée dans un plat à gratiner, grille à mi-hauteur de votre four. Laisser réchauffer pendant 30 à 35 minutes.

AU FOUR A MICRO-ONDES 800W : Mettre la barquette encore surgelée et fermée dans le micro-ondes 15 minutes puissance maxi.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES pour 100 grammes :

Protides : 6.20 g, **Glucides:** 8.90 g, **Lipides :** 4.58 g, ;
soit un apport calorique de 426 KJ ou **102 KCal.**

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMUM (à -18°C) : 18 mois.

MODES ET TEMPERATURES 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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES conformément à l'Arrêté de 21 Décembre 1979 paru au J.O du 19 janvier 1980.

Etablissement certifié **ISO 9001 version 2000.**

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