



FRIGOR
N° : FPF/B/10
R-03
Page : 1/1

BRANDADE PARMENTIER A LA MORUE, SURGELEE



COMPOSITION :

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

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

1/ Unité de Vente :

Barquette aluminium + étui carton
Marque : FRIGOR
Code Produit FRIGOR : 37
Poids net : 1 kg
Gencod : 3 264480 1011 0 8
Dimensions UV (L x l x H): 248 x 189 x 45 (mm)

2/ Unité Carton :

UC = 8 UV
Poids de l'UC : 8 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 : 576
Poids palette : 576 kg net
Palette EUROPE filmée

CONSEILS D'UTILISATION : **AU FOUR TRADITIONNEL :** Préchauffer votre four thermostat 8. Placer la brandade encore surgelée et laisser gratiner pendant environ 40 minutes dans le four.

AU FOUR A MICRO-ONDES: Placer la brandade dans un plat adapté au micro-ondes 15 minutes puissance maximum. Bien mélanger la préparation en cours de cuisson.

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 Journal Officiel du 19 janvier 1980.

Etablissement certifié **ISO 9001 version 2000.**

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