



FRIGOR  
N° : FPF/B/7  
R-03  
Page : 1/1

## BRANDADE PARMENTIER A LA MORUE, SURGELEE RHF

**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 :**

sachet PEBD imprimé  
Marque : FRIGOR  
Code Produit FRIGOR : 12  
Poids net : 2 kg  
Gencod : 3 264480 1021 74  
Dimensions gastronorme de UV GN½ : 320 x 250 (mm)

#### **2/ Unité Carton :**

UC = 7 UV  
Poids de l'UC : 14 kg net  
Dimensions UC (mm):  
335 x 270 x 255

#### **3/ Palette :**

C/C = Cartons par couche : 10  
C/P = Couches par palette : 5  
Nbre total d'UV /Palette : 350  
Poids palette : 700 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 :** Placer le brandade encore surgelée dans un plat adapté et la mettre 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