



FRIGOR
N° : FPF/B/8
R-03
Page : 1/1

BRANDADE DE MORUE A L'HUILE D'OLIVE, SURGELEE RHF

COMPOSITION : Morue déssalée (21 %), flocons de pommes de terre, huile de colza, œufs (5%), huile d'olive (1%), agent crémeux (huile de palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait), sel, ail, arôme, poivre.

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

1/ Unité de Vente :

Barquette Alu operculée
Marque : FRIGOR
Code Produit FRIGOR : 86
Poids net : 2 kg
Gencod : 3 264480 1011 39
Dimensions gastronorme GN ½ :
EXT 324 x 260 x 38 (mm).

2/ Unité Carton :

UC = 6 UV
Poids de l'UC : 12 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 : 300
Poids palette : 600 kg net
Palette EUROPE filmée

CONSEILS D'UTILISATION : AU FOUR TRADITIONNEL : Placer la brandade surgelée dans un plat à gratiner. Décongeler pendant 30 minutes thermostat 6. Bien mélanger la préparation en cours de cuisson. Puis dorer à thermostat 8.

AU FOUR MICRO-ONDES : Placer la brandade encore encore surgelée dans le micro-ondes 15 minutes puissance maxi. Bien mélanger la préparaton en cours de cuisson.

VALEURS NUTRITIONNELLESET ENERGETIQUES pour 100 grammes :

Protides : 4.83 g, **Glucides:** 8.6 g, **Lipides :** 12.55 g,
Soit un apport calorique de 698.3 KJ ou **166.7 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