



FRIGOR
N° : FPF/G/1
R- 13
Page : 1/1

GRATIN DE CABILLAUD (60 %), SURGELE



COMPOSITION :

CABILLAUD : minimum 60 %

Flocons de pommes de terre, huile de colza, agent crémeux (huiles de palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait), sel, oignon, chapelure, échalote, fromage, vin blanc, poivre.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

1/ Unité de Vente

Barque alu+ film et étui carton
Marque : FRIGOR
Code Produit : 25
Poids net : 1 kg
Gencod : 3 264480 1011 15
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 (mm) : 390 x 195 x 247

3/ Palette

C/C = Cartons / Couche : 12
C/P = Couches par Palette : 6
Nombre total d'UV par palette = 576
Poids total palette : 576 kg net
Palette Europe filmée

CONSEILS D'UTILISATION: AU FOUR TRADITIONNEL : Préchauffer votre four thermostat 8. Placer le gratin encore surgelé et laisser dorer pendant environs 40 minutes dans le four.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES moyenne pour 100 grammes :

Protides : 11.2 g, **Lipides :** 5 g, **Glucides :** 5.83 g
Soit un apport calorique de 474 kj ou **113 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 21-12-1979 paru au Journal Officiel du 19 janvier 1980.

Entreprise **certifiée ISO 9001 version 2000.**

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