



FRIGOR  
N° : FPF/G/2  
R-10  
Page : 1/1

**GRATIN DE CABILLAUD (31 %), SURGELE**



**COMPOSITION :**

CABILLAUD : minimum 31 %  
Flocons de pommes de terre, huile de colza, agent crémeux (huile de palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait), sel, chapelure, oignon, échalote, champignons, vin blanc, emmental, poivre.

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

**1/ Unité de Vente**

Barq alu + film et étui carton  
Marque : FRIGOR  
Code Produit : 33  
Poids net : 1 kg  
Gencod : 3 264480 1012 14  
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 environ 40 minutes dans le four.

**VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES** moyenne pour 100 grammes :

**Protides :** 6.58 g, **Lipides :** 5 g, **Glucides :** 8.46 g  
Soit un apport calorique de 440 Kj ou **105.46 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