



FRIGOR
N° : FPF/G/21
R- 04
Page : 1/1

GRATIN DE CABILLAUD (60 %), SURGELE



COMPOSITION : CABILLAUD : minimum 60 %, eau, flocons de pommes de terre (émulsifiant E 471, anti-oxydants E 300 et E 304), huile de colza, agent crémeux (huile de palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait), sel, chapelure, oignon, fromage, vin blanc, échalote, poivre.
Les additifs des flocons de pomme de terre contiennent du maïs, palme et tapioca.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

1/ Unité de Vente

Barq aluthermo rétractée avec étui
Marque : FRIGOR
Code produit : 72
Gencod : 3 264480 103126
Poids net : 450 g
Dimensions UV (L x l x H) : 189 x 137 x 35 (mm)

2/ Unité Carton

UC = 14 UV
Poids UC = 6.3 kg net
Dimensions UC : 390 X 195 X 247 (mm)

3/ Palette

C/C = Cartons par Couche : 12
C/P : Couches par Palette : 6
Nbre total d'UV = 1008
Poids total palette = 453.6 kg net
Palette Europe (1200 x 800) 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 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