



FRIGOR
N° : FPF/G/3
R-07
Page : 1/1

GRATIN DE FRUITS DE MER, SURGELE RHF

COMPOSITION : Filets de poisson blanc (31%), fruits de mer 20 % (moules, palourdes, crevettes et pétoncles), poudre de béchamel (amidon modifié de pomme de terre, lactosérum, matière grasse de palme hydrogénée, lait écrémé en poudre, maltodextrine de blé), vin blanc, agent crémeux (huile de palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait), emmental, flocons de pomme de terre, sel, poivre.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

1/ Unité de Vente

Barq alu operculée
Marque : FRIGOR
Code produit : 87
Gencod : 3 264480 101481
Poids net : 2 kg net
Dimensions gastronorme GN ½ :
EXT 324 x 260 x 38 (mm).

2/ Unité Carton

UC = 6 UV
Poids UC = 12 kg net
Dimensions UC : 390 X 195 X 247 (mm)

3/ Palette

C/C = Cartons par Couche : 10
C/P : Couches par Palette : 5
Nbre total d'UV = 300
Poids total palette = 600 kg net
Palette Europe filmée

CONSEILS D'UTILISATION: AU FOUR TRADITIONNEL :

Préchauffer votre four 15 minutes thermostat 7/8.
Placer le gratin surgelé 40 à 50 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES pour 100 grammes :

Protides : 8.27 g, **Glucides:** 6.33g, **Lipides :** 3.11 g, ;
soit un apport calorique de 371.3 KJ ou **88.6 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.

Entreprise certifiée ISO 9001 version 2000 .

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