



FRIGOR  
N° : FPF/G/6  
R-04  
Page : 1/1

## GRATIN DE FRUITS DE MER, SURGELE



**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 filmée + étui carton  
Marque : FRIGOR  
Code produit : 61  
Gencod : 3 264480 1013 68  
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 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.