



FRIGOR
N° : FPF/G/7
R-03
Page : 1/1

GRATIN DE CABILLAUD (31 %), SURGELE RHF

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 operculée
Marque : FRIGOR
Code Produit : 32
Poids net : 2 kg
Gencod : 3 264480 1012 38
Dimensions gastronorme GN ½ :
EXT 324 x 260 x 38 (mm).

2/ Unité Carton

UC = 6 UV
Poids de l'UC = 12 kg net
Dimensions UC (mm) : 335 x 270 x 255

3/ Palette

C/C = Cartons / Couche : 10
C/P = Couches par Palette : 5
Nombre total d'UV par palette = 300
Poids total palette : 600 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