



FRIGOR  
N° : FPF/G/8  
R- 02  
Page : 1/1

## GRATIN DE CABILLAUD (60 %), SURGELE RHF

**COMPOSITION :** CABILLAUD : minimum 60 %  
Flocons de pommes de terre, huile de colza, agent crémeux (huiles de palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait), sel, oignon, chapelure, échalote, fromage, vin blanc, poivre.

### **INFORMATIONS LOGISTIQUES**

#### **1/ Unité de Vente**

Barque alu operculée  
Marque : FRIGOR  
Code Produit : 28  
Poids net : 2 kg  
Gencod : 3 264480 1012 45  
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 environs 40 minutes dans le four.

**VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES** moyenne 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