



FRIGOR
N° : FPF/P/3
R-07
Page : 1/1

PIQUILLOS DE MORUE SURGELES AU PIMENT D'ESPELETTE



COMPOSITION : *Fourrage (70%)* : Morue désalée 48%, poudre de béchamel (amidon modifié de pomme de terre, lactosérum, huile de palme hydrogénée, lait écrémé en poudre, maltodextrine de blé), huile d'olive, ail, piment d'Espelette (0.8 ‰)
Poivron del Piquillo : 30%

INFORMATIONS LOGISTIQUES

1/ Unité de Vente

Barq alu de 4 piquillos + étui carton
Gencod : 3 264480 1017 26
Code produit : 36
Poids net : 250 g
Dimensions UV : (L x l x H) : 189 x 137 x 35 (mm)

2/ Unité Carton

UC = 14 UV,
Poids UC = 3,50 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 = 252 kg net
Palette Europe (1200 x 800) filmée

CONSEILS D'UTILISATION: **AU FOUR A MICRO-ONDES :** **1/** Mettre en décongélation pendant 5 minutes. **2/** Napper le fond du plat avec de la crème fraîche liquide légèrement salée et poivrée **3/** Remettre le plat au micro-ondes puissance maximum pendant 1 à 2 minutes.

AU FOUR TRADITIONNEL: **1/** Laisser décongeler pendant 15 minutes thermostat 7. **2/** Napper le fond de la barquette avec de la crème fraîche liquide légèrement salée et poivrée. **3/** Remettre le plat au four puissance maximum pendant 5 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES : pour 100 grammes

Protéines 9.25 g, Lipides 4.12 g, Glucides 8.71 g
Soit un apport calorique de 455 KJ ou **109 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 Journal Officiel du 19 janvier 1980.

Entreprise certifiée ISO 9001 version 2000.

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