



FRIGOR  
N° : FPF/P/8  
R-00  
Page : 1/1

## PIQUILLOS DE MORUE SURGELES AU PIMENTS D'ESPELETTE RHF

**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 operculée + thermo-rétractée  
Gencod : 3 264480 1017 88  
Code produit : 351  
Poids net : 1kg  
Dimensions gastronorme GN ½ :  
EXT 324 x 260 x 38 (mm).

#### 2/ Unité Carton

UC = 6 UV,  
Poids UC = 6 kg net  
Dimensions UC : 335 x 270 x 255 (mm)

#### 3/ Palette

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

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