



FRIGOR  
N° : FPF/P/9  
R-01  
Page : 1/1

**FARCE DE MORUE POUR PIQUILLOS  
A L'HUILE D'OLIVE ET PIMENT D'ESPELETTE  
SURGELES**



**COMPOSITION** : Morue dessalée 48% (*Gadus Morhua*), eau, poudre de béchamel (amidon modifié de pomme de terre, lactosérum, huile de palme hydrogénée, lait écrémé en poudre, maltodextrine de blé, protéines de lait, gélifiants, sel, arômes naturels), huile d'olive (1.8%), ail, piment d'Espelette (0.8 %<sup>o</sup>)

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

**1/ Unité de Vente**

Barq PEHD operculée  
Gencod : 3 264480 1018 18  
Code produit : 358  
Poids net : 1 kg en 2 x500g  
Dimensions UV : 189 x 189 x 50 (mm)

**2/ Unité Carton**

UC = 10 UV,  
Poids UC = 10 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 = 720  
Poids total palette = 720 kg  
Palette Europe (1200 x 800) filmée

**CONSEILS D'UTILISATION:**

**Décongélation** : Ch. +4°C durant 1 nuit  
Ou Four Micro-ondes en position décongélation : 15 min. par bloc

Une portion de 500g permet de garnir de 8 à 11 poivrons de piquillo selon la taille de ceux-ci.

Garnir les poivrons de piquillos à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère.

NE JAMAIS CONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Conservation après décongélation : 48h à +4°C

**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