



FRIGOR  
N° : FPF/THAIE 1  
R-00 Page : 1/1

## POISSON SAUCE THAÏE ET SES LEGUMES VAPEURS, SURGELE



### Ingrédients :

Poisson 28.5% (colin lieu, colin d'Alaska ou merlu), légumes 34.2 % (brocolis, petits pois, pois gourmands, haricots verts, champignons noirs séchés), sauces 31.4 % (lait de coco reconstitué, eau, blanc de poireaux, poudre de béchamel, jus de citron vert, oignons frits, sel, fond de volaille, basilic, coriandre, citronnelle, gingembre).

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

#### 1/ Unité de Vente

Barq alu filmée + étui carton  
Gencod : 3 264480 6020 01  
Code Produit : 6020  
Poids net : 350 g  
Dimensions UV (L x l x H):  
189 x 137 x 35 (mm)

#### 2/ Unité Carton

Caisse américaine  
UC = 14 UV  
Poids UC = 4.9 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 = 352.8 kg net  
Palette Europe (1200 x 800) filmée

### CONSEILS D'UTILISATION:

#### AU FOUR TRADITIONNEL

Préchauffer votre four 15 minutes thermostat 6/7.

#### AU FOUR MICRO-ONDES

Transférer le produit encore surgelé dans un plat adapté.  
Couvrir et mettre 10 minutes puissance maximum.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

#### ET ENERGETIQUES pour 100 grammes :

**Protides :** g,

**Glucides:** g,

**Lipides :** g ;

soit un apport calorique de KJ ou **KCal**

### 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

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMUM (à -18°C) : 18 mois.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES conformément à l'Arrêté de 21 Décembre 1979 paru au J.O du 19 janvier 1980.

FR  
33.096.002  
CE