



FRIGOR
N° : FPF/SAU2
R-04 Page : 1/1

Parmentier de saumon au poireau



Ingrédients :

Eau, saumon (30%), flocons de pommes de terre, huile de colza (4.2%), huiles de palme partiellement hydrogénées, lactose, protéines de lait, fromage, farine de blé, sel, poireaux (0.24%), lai entier, oignon, poivre, arôme (contient des extraits de levure).

INFORMATIONS LOGISTIQUES

1/ Unité de Vente

Barquette alu filmée avec étui
Marque : FRIGOR
Code produit : 77
Gencod : 3264480 3031 37
Poids net : 450 g
Dimensions UV (L x l x H) : 189 x 137 x 35 (mm)

2/ Unité Carton

UC = 14 UV
Poids UC = 6.3 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 = 453.6 kg net
Palette Europe (1200 x 800) filmée

CONSEILS D'UTILISATION:

- **AU FOUR TRADITIONNEL** : Préchauffer votre four thermostat 8 (10 minutes). Placer le gratin encore surgelé et laisser dorer pendant environ 40 minutes.
- **AU FOUR A MICRO-ONDES 800W** : Mettre le produit encore surgelé dans un plat adapté, dans le four micro-ondes 5 minutes en décongélation puis 8 minutes puissance maxi.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES moyenne pour 100 grammes :

Protides : 6.9 g, **Lipides** : 9 g, **Glucides** : 11.5 g
Soit un apport calorique de 645.8 Kj ou **154.6Kcal**.

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMUM (à - 18°C): 18 mois à partir de la date de fabrication.

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)
Congélatuer (-18°C) : jusqu'à la date indiquée sur le coté de l'étui. **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**

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

Entreprise certifiée **ISO 9001 version 2000** .

Etablissement agréé par les **SERVICES VETERINAIRES**, N° :FR 33.096.002 CE