



FRIGOR
N° : FPF/SAU3
R-00 Page : 1/1

PARMENTIER DE SAUMON AU POIREAU RHF

Ingrédients :

Eau, saumon (30%), flocons de pommes de terre, huile de colza, fromage, palme partiellement hydrogénée, lactose, protéines de lait, poireaux (0.22%), farine de blé, lait entier, sel, oignon, poivre.

Présence de : lait, fruits à coques, extrait de levures,

INFORMATIONS LOGISTIQUES

1/ Unité de Vente

Barq alu operculée
Marque : FRIGOR
Code produit :
Gencod :
Poids net : 2 kg net
Dimensions gastronorme GN ½ :
EXT 324 x 260 x 38 (mm).

2/ Unité Carton

UC = 6 UV
Poids UC = 12 kg net
Dimensions UC : 390 X 195 X 247 (mm)

3/ Palette

C/C = Cartons par Couche : 10
C/P : Couches par Palette : 5
Nbre total d'UV = 300
Poids total palette = 600 kg net
Palette Europe filmée

CONSEILS D'UTILISATION:

- **AU FOUR TRADITIONNEL** : Préchauffer votre four thermostat 8 (10 minutes). Placer le gratin encore surgelé et laisser dorer pendant environ 50 minutes.

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)
18 mois à partir de la date de surgélation au congélateur à - 18°C minimum
Ne jamais recongeler un produit décongelés

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