

CROUSTADE AU CANARD CHAMPIGNONS DE PARIS & MORILLES

280g (2x140g)

Code article : 050151



IT/PF/FTRCCCM
Date : 06/07/16
Indice de révision : 5
Page 1 sur 2
Date révision : 06/11/21



Suggestion de présentation

La sauce crémeuse aux morilles enrobe une viande de canard délicatement cuite pour le meilleur effet sur les tables de fêtes.

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Pâte feuilletée 40,8% [farine (farine de **blé** - farine de fèves - farine de **blé** malté) - **beurre** 10,4% - eau - sel] - viande de canard 18% (Origine : UE) - **crème** fraîche - champignons de Paris 6,8% - **lait** entier - farine de **blé** - **beurre** - Porto blanc modifié (Porto blanc - sel - arôme naturel de poivre) - morilles 2,2% - échalotes - oignons - eau - fond de canard 0,4% [extrait de canard (Origine : France) - eau - graisse de canard - sel] - gelée [gélatine alimentaire (porc (Origine : UE)) - sel - dextrose - acidifiants : acide citrique ; acétates de sodium - arômes] - jaune d'**œuf** en poudre - sel - maltodextrine - arômes - sirop de glucose - féculé de pomme de terre - fond de poulet [extrait de poulet (Origine : UE) - graisse de poulet - sel] - huile de tournesol - jus concentré d'oignon - ail en poudre - poivre - jaune d'**œuf**.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

Au four traditionnel : Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (thermostat 7). Enlever les bouchées de leur emballage et les mettre dans un plat adapté.

Mettre au four et réchauffer pendant 15 minutes environ à 180°C (thermostat 6).

Nous vous déconseillons l'usage du four à micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1232 kJ (soit 295 Kcal)
MATIERES GRASSES	17%
dont Acides Gras Saturés	11%
GLUCIDES	27%
dont Sucres	2,4%
PROTEINES	7,8%
SEL	0,84%



Sans huile de palme

Servi en plat : le rapport P/L est < à 1, il est limité à 2 mises au menu sur 20 repas successifs

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	06/11/21	06/11/21	06/11/21	06/11/21
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
 Code emballer : Emb. 42 127 A
 GENCOD : 332 589 050 151 0

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
PVC / PE	21	280 x 153 x 55	2,36

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
165	296 x 296 x 238	20,85

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
2	8	2,57	2,24

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
8	5	40	126	89,60

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1337 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.011
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Ceufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Cuisson et Passage en cellule de refroidissement des squelettes → Assemblage → Assemblage automatique → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	06/11/21	06/11/21	06/11/21	06/11/21
Visa				