

MINI ROULE AU FROMAGE "PUR BEURRE"

70g

Code article : 020049



IT/PF/FTRCROB70
Date : 14/02/17
Indice de révision : 7
Page 1 sur 2
Date révision : 19/07/24

- ◆ Format ludique de 70g, idéal pour une entrée chaude "enfant".
- ◆ Facilité de mise en œuvre.
- ◆ Disponible en barquette "Prête à Servir".



Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Pâte (50,6%) garnie d'une béchamel (41,8%) et d'emmental.

Eau - farine de **blé** - **beurre** 14,3% - **emmental** 7,6% - **lactose** - sucre - levure - sel - protéines de **lait** - **crème** - **gluten** de **blé** - muscade - extraits d'épices - antioxydant : E300.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1311 kJ (soit 314 kcal)
MATIERES GRASSES **	18%
dont Acides Gras Saturés	8,9%
GLUCIDES	30%
dont Sucres	4,9%
PROTEINES	7,3%
SEL	1,10%
CALCIUM (mg)	87

*Valeurs obtenues par calcul

Calories

314 kcal

Pour 100g



Sans huile de palme

Traces éventuelles d'œufs, poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONDITIONS D'UTILISATION

consommer le produit.

Au four traditionnel : Retirer les emballages plastiques puis installer la barquette cellulose contenant les produits directement

au four.

Température maximum 180 °C.

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

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

Plateau cellulose : à recycler.

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. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	19/07/24	19/07/24	19/07/24	19/07/24
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 UE
 Code emballer : Emb. 42 127 A
 GENCOD : 333 589 020 049 9

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
APET / PE / EVOH	94	316 x 280 x 50	4,42

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
165	330 x 290 x 165	15,79

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
18	3	4,23	3,78

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
/	7 couches et 6 colis et 5 couches et 4 colis	62	285	234,36

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1302 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
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
Œufs 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
Fruits à coque 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 du squelette roulé → Assemblage → Dépôt de la sauce et du fromage → 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. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	19/07/24	19/07/24	19/07/24	19/07/24
Visa				