

# CROQUE MONSIEUR FROMAGES PRECUIT

110g

Code article : 000079



IT/PF/FTRCCMF110  
Date : 18/01/17  
Indice de révision : 3  
Page 1 sur 2  
Date révision : 03/03/20



- ◆ Recette riche en fromages : 29,6%.
- ◆ 155 mg calcium pour 100g.
- ◆ Béchamel cuisinée au beurre.
- ◆ Disponible en barquette "Prête à Servir".

Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

## COMPOSITION

Pain de mie 36,8% (farine de **blé** - eau - levure - huile de colza - **gluten** de **blé** - sucre - dextrose - sel - conservateur : E282 - farine de fève - agent de traitement de la farine : E300) - béchamel 33,6% (eau - farine de **blé** - **beurre** 2,7% - **lactose** - protéines de **lait** - **crème** - sel - épice - extraits d'épices) - **fromage** fondu 16% (**fromages** (dont **emmental** 4,8%) - **beurre** - eau - protéines de **lait** - amidon modifiés - **lactosérum** - sels de fonte : E331 ; E452 - gélifiant : E407) - **emmental** 13,6%.  
(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, œufs, 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 (Th.7).

Enlever les croques de leur emballage et les mettre dans un plat adapté.

Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

## RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

Plateau cellulose : à recycler.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| ENERGIE                  | 1116 kJ (soit 267 kcal) |
| MATIERES GRASSES         | 11%                     |
| dont Acides Gras Saturés | 6,9%                    |
| GLUCIDES                 | 28%                     |
| dont Sucres              | 2,2%                    |
| PROTEINES                | 13%                     |
| SEL                      | 1,4%                    |
| CALCIUM (mg)             | 155                     |

\*Valeurs obtenues par calcul

Calories  
**267 kcal**  
Pour 100g



MG < 15%

P/L > 1

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protidique est <70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

## 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     | 03/03/20  | 03/03/20      | 03/03/20   | 03/03/20       |
| Visa     |           |               |            |                |

## DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE  
 Code emballer : Emb. 42 127 A  
 GENCOD : 332 589 000 079 2

Fabriqué à : Mably (42)

### BARQUETTE

| Composition      | Poids (g) | Dimensions ext (mm) | Volume (dm <sup>3</sup> ) |
|------------------|-----------|---------------------|---------------------------|
| APET / PE / EVOH | 131       | 440 x 290 x 40      | 5,10                      |

### COLIS

| Poids (g) | Dimensions ext (mm) | Volume (dm <sup>3</sup> ) |
|-----------|---------------------|---------------------------|
| 131       | 453 x 299 x 126     | 17,06                     |

### COLISAGE

| Nb de pièces / barquette | Nb de barquettes / colis | Poids brut du colis (en kg) | Poids net du colis (en kg) |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 6                        | 3                        | 2,50                        | 1,98                       |

### PALETTISATION

| Nb de colis / couche | Nb de couches / palette | Nb de colis / palette | Poids brut palette (kg) (palette comprise) | Poids net palette (kg) |
|----------------------|-------------------------|-----------------------|--|------------------------|
| 6                    | 8                       | 48                    | 143  | 95,04                  |

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1155 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.284              |
| 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 → Assemblage automatique → Dépôt 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. IMBERT     | V. LEFEVRE | D. MOISSONNIER |
| Fonction | D.Q.G.    | A.Q.          | A.D.       | D. Commercial  |
| Date     | 03/03/20  | 03/03/20      | 03/03/20   | 03/03/20       |
| Visa     |           |               |            |                |