

CROQUETTES AUX CREVETTES DE LUXE 40%

EAN 54 200532 0779 2

FICHE TECHNIQUE – 04/07/2022

Ingrédients :

Crevettes grises (40%), bisque de **crevettes** (eau, têtes et carapaces de **crevettes** (conservateur: E210, E330), purée de tomate, oignon, carotte, **céleri**, vin blanc, ail, poivre, sel, herbes), **lait** entier, farine de **blé** (farine de malt de **blé**, agent de traitement de la farine: E300), **beurre**, **crème** fouettée (stabilisant: carraghénane), jaune d'**oeuf**, gélatine (porc), chapelure (farine de **blé**, sel, levure, poudre de paprika, curcuma en poudre), pâte (farine de **blé**, farine de **soja**, amidon de maïs, amidon de **blé**, épaississant: E412, E466, protéines de **lait**), amidon de pois, poivre, sel, épices.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	695 kJ 165 kcal
Glucides	17,4 g
- Dont sucres	3,4 g
Matières grasses	6,6 g
- Dont acides gras saturés	3,3 g
Protéines	9,0 g
Sel	1,2 g

CROQUETTES AUX CREVETTES DE LUXE 40%

EAN 54 200532 0779 2

FICHE TECHNIQUE – 04/07/2022

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	+
Œufs	+
Poisson	?
Arachides	?
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	+
Moutarde	?
Graines de sésame	?
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	?
Lupin	-
Cacahouète	-
Mollusques	?

Informations sur le produit

Description : Croquettes panées aux crevettes grises	surgelé	
Emballé par:	Poids par boîte :	
Boîte: 15 pièces	1050 g	
Carton: 16 boîtes de 15 pièces	16,8 kg	
Codes barre:	Code:	Traductions:
Par boîte:	54 200532 0779 2	NL/FR
Par carton:	54 200532 0780 8	NL/FR

CROQUETTES AUX CREVETTES DE LUXE 40%

EAN 54 200532 0779 2

FICHE TECHNIQUE – 04/07/2022

Méthode de préparation

Conseils de préparation : Produit congelé de -18 °C.	Faites frire le produit congelé dans une friteuse préchauffée à 175 °C pendant 6,5 minutes.
Produit décongelé. Décongelez toujours les produits dans un réfrigérateur à 7 °C ou moins. Produits conservés à 4 °C ou moins pour un maximum de 72 heures, produits conservés entre 4 °C et 7 °C pour un maximum de 48 heures.	Les produits décongelés doivent être frits dans une friteuse préchauffée à 175 °C pendant 3,5 minutes.

Conditions de conservation

Température de stockage	Min. -18 °C
D.L.C. s'il est conservé conformément aux instructions de stockage	15 mois après la production
Traçabilité	Numéro de lot année/mois/jour/ Traçabilité au niveau des matières premières
Nombre de palettes de colis en vrac	512 pièces
Nombre de boîtes par palette	32 pièces
Décongélation	Ne pas recongeler le produit après l'avoir décongelé.