

## CROQUETTE À LA VIANDE DE BŒUF DE LUXE 20%

EAN 54 200532 0740 2

FICHE TECHNIQUE – 14/01/2022

**Ingrédients :** Bouillon de bœuf (eau, viande de bœuf cuite 20%\*, herbes et épices, sel, maltodextrine, sucre, extrait de viande, arômes (contient du LAIT), extrait de levure, oignon, jus d'oignon concentré, sucre caramélisé, dextrose, colorant: E150a), farine de BLÉ, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiant: E471, acidifiant: E330), jaune d'OEUF de poulet, LAIT, mélange pâteux (farine de BLÉ, farine de SOJA, amidon de BLÉ, épaississants: E412, E415, E466, blanc d'OEUF de poulet), gélatine (bœuf), chapelure (farine de BLÉ, eau, son de BLÉ, sucre, levure, sel, extrait de malt (contient L'ORGE)), gingembre.

\*La viande de bœuf cuite 20% correspond à 30% de viande de bœuf crue.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	721 kJ 172 kcal
Glucides	16,5 g
- Dont sucres	2,1 g
Matières grasses	7,2 g
- Dont acides gras saturés	5,3 g
- Acides gras monoinsaturés	1,7 g
- Acides gras polyinsaturés	0,2 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Protéines	9,6 g
Sel	1,2 g

### Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+

## CROQUETTE À LA VIANDE DE BŒUF DE LUXE 20%

**EAN 54 200532 0740 2**

**FICHE TECHNIQUE – 14/01/2022**

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	-
Mollusques	-

### Détails du produit:

Nom Produit Croquette à la viande de bœuf de luxe 20%	Poids par produit 30 gram
Emballé par: Boîte : 35 pièces Carton: 16 boîtes de 35 pièces	Poids par emballage: 1,05 kg 16,8 kg
Codes barre: Emballage séparé Par carton	Code: Traductions: 5 420053 20740 2 NL/FR 5 420053 20741 9 NL/FR

### Conditions de stockage et transport:

Température de stockage	Min. -18 °C
Température du transport	Min. -18 °C
D.L.C si stocké selon les conditions de conservation	12 mois après production
Traçabilité	Numéro de lot Année/mois/jour Traçabilité jusqu'à niveau de la matière première
Nombre de boîtes /palette Nombre de cartons / palette	512 pièces 32 pièces
Décongeler	Ne pas recongeler après décongélation.

## CROQUETTE À LA VIANDE DE BŒUF DE LUXE 20%

**EAN 54 200532 0740 2**

**FICHE TECHNIQUE – 14/01/2022**

### Préparation:

Produit surgelé de -18 °C. (à des températures plus basses, le temps de préparation sera plus long)	Faites frire le produit surgelé pendant 6 minutes dans une friteuse préchauffée à 175 °C
Produit décongelé. Toujours décongeler le produit dans une réfrigération à 7 °C ou moins. Après décongélation le produit se conserve si stocker : à maximum 4 °C pendant 72 H, entre 4 °C et 7 °C maximum 48 H	Faites frire les produits décongelés pendant 4 minutes dans une friteuse préchauffée à 175 °C