

CROQUETTES AU FROMAGE ARTISANALES

EAN 54 200532 0150 9

FICHE TECHNIQUE – 02/04/2024

Ingrédients : eau, farine de **BLE**; fromage 18% (contient du **LAIT**); margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza en proportions variables), eau, émulsifiants (lécithines, E471), sel, lactosérum en poudre (**LAIT**), acide: E330, arômes, colorant: carotène), vitamines (vitamine A, vitamine D); joint de chapelure (farine de **BLE**, farine de **SOJA**, protéine de **SOJA**, épaississant: E466, E468, sel, correcteur d'acidité: E526); chapelure (farine de **BLE**, levure, sel); **LAIT**; crème culinaire (crème (**LAIT**), eau, **LAIT** écrémé en poudre, amidon modifié (E1442), stabilisants (E460, E466, E407); jaune d'**OEUF** (Jaune d'**OEUF**, acide: E330, conservateur: E202); farine de **BLE**; mélange des herbes (sel, épices), épices); mélange antioxydant (dextrose, riz, antioxydant (ascorbate de sodium et acide ascorbique), acide alimentaire (citrate de sodium); épaississant: E461, E466

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	962 kJ 230 kcal
Glucides	19 g
- Dont sucres	2,1 g
Matières grasses	14 g
- Dont acides gras saturés	7,3 g
Protéines	8,3 g
Sel	1,1 g

CROQUETTES AU FROMAGE ARTISANALES

EAN 54 200532 0150 9

FICHE TECHNIQUE – 02/04/2024

Liste 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	-
Mollusques	?

Caractéristiques physiques

Forme : ovale

Poids : 80 g

Couleur : blanc chapelure

Odeur : odeur typique

Préparation

Cuire les croquettes à 175°C : 7 min pour les croquettes surgelées - 4,5 min pour les croquettes décongelées.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

CROQUETTES AU FROMAGE ARTISANALES

EAN 54 200532 0150 9

FICHE TECHNIQUE – 02/04/2024

Emballage et stockage

Conditionnement de stockage	Dans le congélateur min -18°C
DLC	Jour production + 1 ans

Poids net: 2 kg (25 x 80 g) dans un sac en plastique imprimé.

Une fois dégelées, conserver à maximum 3°C et consommer dans les 24 heures.

Données microbiologiques

	Limite	Unité
Germes totaux à 22°C	10 ⁷	kve / g
Bactéries lactiques	10 ⁶	kve / g
Levures	10 ⁵	kve / g
Moisissures	Pas de formation visuelle	kve / g
Anaérobies réducteurs de sulfites	10 ⁴	kve / g

OGM

Le produit est sans OGM

Normes chimiques

Ce produit a été fabriqué conformément aux obligations légales concernant les contaminants chimiques:

- Résidus de médicaments vétérinaires selon les normes du règlement 37/2010.
- Résidus de pesticides selon le règlement 396/2005.
- Résidus de contaminants chimiques selon le règlement 2023/915.
- Tous les additifs / enzymes / arômes utilisés répondent aux normes de la législation applicable selon le règlement 1333/2008 / 1332/2008 / 1334/2008.