


FICHE PRODUIT

 Dénomination Commerciale	Acras de morue
N° CGN	935388
Référence Produit	8667
Marque	Varenne Gastronomie



* Les ingrédients primaires ne sont pas originaires de France

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Préparation à base de morue déssalée hachée et de légumes , préfrite, surgelée
Label(s)	Transformé en France
Composition commerciale	Savoureux beignets à servir en apéritif ou en entrée, à base de chair de morue (42,4 %). A réchauffer.
Liste d'ingrédients règlementaire	Morue dessalée 41.4%, eau, oignon, poivron, amidon transformé de maïs, farine de blé, lanières de pomme de terre déshydraté, fécule de pomme de terre, huile de tournesol, ciboulette, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), blanc d'œuf en poudre (blanc d'œuf, correcteur d'acidité :acide citrique), poudre de lait (lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de soja), sel, ail, levure boulangère, épaississants (gomme xanthane, gomme de guar), piment 0.15%, sucre, extrait de levure, maltodextrine, glucose.
Calibre	16 g
PCB	Colis de 1 carton
Etat du produit	Préfrit
Caractéristiques organoleptiques	Sphère bien dorée, avec présence de piquots en surface, farce jaune pâle avec marquants rouges (poivron), verts (ciboulette), blancs (oignons)

ORIGINE DU PRODUIT

Origine ou FAO	Morue : Atlantique Nord-Est FAO 027
Transformé en	France
Estampille sanitaire	FR 27 701 060 CE

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	-18°C
DLUO/DLC	24 Mois

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	Sans décongélation et sans apport de matière grasse. Réchauffer 15 minutes au four à 180°C.
-----------------------------------	--

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	768 Kj	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	183 Kcal	Céleri et dérivés		X	Traitement OGM	Non
Protéines	10,8 g	Graines sésame et dérivés		X	Ionisation	Non
Glucides	17,4 g	Crustacés et dérivés		X	Origine de la gélatine	Non
Lipides	7,3 g	Mollusques et dérivés		X		concerné
Sel	1,6 g	Oeufs et dérivés	X			
		Poissons et dérivés	X			
		Soja et dérivés	X			
		Laits & produits laitiers	X			
		Fruits coques et dérivés		X		

Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients


DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
Rapport flore/lactique	10		
E.coli/g	10		
Staph coagulase +/-g	100		
Clostridium perfringens/g	30		
Bacillus céréus/g	100		
Salmonella/25g	absence		
Listéria monocytogènes/g	100		

DONNEES GEMRCN

Catégorie	Fréquence	Portion conseillée pour une population de collégiens
Entrée	Ni limité ni encouragé	100 g

FICHE PRODUIT

 Dénomination Commerciale	Anneaux d'encornet panko
N° CGN	970145
Référence Produit	36030
Marque	Pacific West Foods



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	ANNEAUX d'ENCORNET PANKO 700g
Variété(s) / Espèce(s)	Ommastraphes bartrami ou disodocus
Composition commerciale	Anneaux d'encornets (60 %,Ommastrephes bartramii ou Disodocus gigas) panés avec une chapelure panko. IQF.
Liste d'ingrédients réglementaire	Encornet 60%, farine de blé, eau, sucre, épaississant (E1404,E1420), huile de palme, sel, ail, poudre à lever (E450, E500), poivre, poudre de sauce soja (soja, sel, farine de blé, eau) , extrait de levure, farine de soja.
PCB	Colis de 6 boîtes
Etat du produit	Cru
Plus produit	. Anneaux de gros diamètre + panure panko => produit à l'aspect très généreux et différenciant des anneaux standard

ORIGINE DU PRODUIT

Origine ou FAO	Océan Pacifique Sud-Ouest
Sous-zone de pêche	0
Méthode de capture	chalut
Mode de production	Sauvage
Transformé en	Malaisie
Estampille sanitaire	N°50

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	Surgelés -18°C
DLUO/DLC	720 Jours
Conditions de conservation après ouverture	Surgelé

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	- Friteuse : 2 à 3 minutes à 180°C. - Poêle : 4 à 5 minutes.
-----------------------------------	---


INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	520 kJ	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	123 kcal	Crustacés et dérivés		X	Traitement OGM	Non
Protéines	7,3 g	Mollusques et dérivés	X		Ionisation	Non
Glucides	20,4 g	Oeufs et dérivés		X		
dont sucres	3,1 g	Poissons et dérivés		X		
Lipides	1,1 g	Soja et dérivés	X			
dont ac. gras sat	0,6 g	Laits & produits laitiers		X		
Sel	0,5 g					
Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients						

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs		
Salmonella/25g	non détecté		
Staph coagulase +/-g	100		
Bacillus céréus/g	500		
Flore lactique/g	à rechercher		
Rapport flore/lactique	100		
Flore aérobie méso 30°C/g	1000000		
E.coli/g	10		
Clostridium perfringens/g	30		
Listéria monocytogènes/g	100		

FICHE PRODUIT

 Dénomination Commerciale	Chili Cheese Nuggets
N° CGN	938316
Référence Produit	22966
Marque	SALOMON FoodWorld



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Mélange de fromages avec des éclats de piments Jalapeños épicés, enrobés d'une pâte à frire, précuit, surgelé
Composition commerciale	Fromage crémeux et éclats de piment Jalapenos épicés dans une pâte croustillante. Préparation précuite.
Liste d'ingrédients réglementaire	PRÉPARATION DE FROMAGE FONDU (33 %) (FROMAGE; eau; BEURRE; PROTÉINE D LACTOSÉRUM EN POUDRE; amidon modifié; sel de fonte: polyphosphate, citrates de sodium; sel; épaississant: farine de graines de caroube, gomme de guar; colorant: E160c, E160a, E160e; gélifiant: carraghénane), eau, FARINE DE BLÉ, poivron (7 %), morceaux de piment jalapeños (5 %), CRÈME, AMIDON DE FROMENT, amidon, huile végétale (colza, tournesol), farine de riz, sel, GLUTEN DE BLÉ, levure, farine de maïs, dextrose, extraits d'épices, poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium), épaississant (gomme de xanthane), épices, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, LACTOSÉRUM DOUX EN POUDRE
Calibre	20 g
PCB	Colis de 6 sachets
Etat du produit	Précuit
Plus produit	. Petites bouchées idéales pour relever une salade ou accompagner un assortiment d'autres amuse-bouches ou tapas . Esprit "saveurs du monde" => tendance

ORIGINE DU PRODUIT

Transformé en	Allemagne
----------------------	-----------

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	-18°C
DLUO/DLC	450 Jours
Conditions de conservation après ouverture	-18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	Préparer le produit en état surgelé.
	Attention : Le produit devient très chaud.
	Le temps de préparation peut varier en fonction de la puissance de l'appareil.
	* Four préchauffé : 8 à 10 minutes à 180°C. * Four mixte (chaleur sèche) : 4 minutes à 230°C. * Friteuse : 2,40 à 3 minutes à 175°C.

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	1011 g	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	242 g	Laits & produits laitiers	X		Traitement OGM	Non
Protéines	7,2 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients			Ionisation	Non
Glucides	24 g				Origine de la gélatine	Non
dont sucres	1,3 g					concerné
Lipides	13 g					
dont ac. gras sat	6,1 g					
Sel	1,7 g					

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs		
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000		
Rapport flore/lactique	10		
E.coli/g	10		
Staph coagulase +/g	100		
Bacillus céreus/g	100		
Salmonella/25g	Abs		
Listéria monocyto/25g	Abs		
Flore lactique/g	a rechercher		

DONNEES GEMRCN

Catégorie	Fréquence	Portion conseillée pour une population de collégiens
Entrée/Entrée + 15 % lipides	4 maxi / 20	100 g

FICHE PRODUIT

Dénomination Commerciale	Crevettes Torpedo.
N° CGN	939940
Référence Produit	45845
Marque	Fournisseurs



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Crevettes décortiquées panées surgelées.
Variété(s) / Espèce(s)	Penaeus Vannamei
Composition commerciale	Crevettes décortiquées avec bout de queue (40 %, Penaeus vannamei élevées au Vietnam, calibre 26/30 pces/lb) enrobées d'une panure (60 %, à base de farine de blé, amidons de maïs, pomme de terre et manioc, levure, sel). IQF.
Liste d'ingrédients réglementaire	16/17 g environ. 47 à 50 pièces par boîte Panure 70 % (farine de blé, eau, amidon modifié de manioc (E1412), huiles végétales (palme, perilla), levures, sel, sucre, protéines de soja, épaississants (E412, E415), poudre à lever (E500), émulsifiant (E471)), Crevettes (Penaeus vannamei élevées au Vietnam) 30 %, stabilisants (E451, E452).
PCB	Colis de 10 boîtes
Etat du produit	Cru
Plus produit	. Crevette "Torpedo" => enrobée d'un type de chapelure japonaise => tendance . Format propice pour tapas, grignotage ou garniture de salades.

ORIGINE DU PRODUIT

Origine ou FAO	Vietnam
Mode de production	Elevage

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	-18°C
DLUO/DLC	24 Mois

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre

A la friteuse : préchauffer l'huile à 180°C et cuire 4 à 5 min jusqu'à ce que les torpedos soient dorées.


INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	607	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	145	Crustacés et dérivés	X		Traitement OGM	Non
Protéines	6,76 g	Soja et dérivés	X		Ionisation	Non
Glucides	26,56 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients			Origine de la gélatine	Non
dont sucres	1,58 g					concerné
Lipides	1,3 g					
dont ac. gras sat	0,33 g					
Sel	0,98 g					

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs		
Salmonella/25g	non détecté		
Staph coagulase +/-g	100		
Bacillus céréus/g	500		
Flore lactique/g	à rechercher		
Rapport flore/lactique	100		
Flore aérobie méso 30°C/g	1E+06		
E.coli/g	10		
Clostridium perfringens/g	30		
Listéria monocytogènes/g	100		

FICHE PRODUIT

 Dénomination Commerciale	Menu signatures potato toast.
N° CGN	935450
Référence Produit	46544
Marque	



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Pommes de terre râpées et assaisonnées, en forme de disques. Préfrites et surgelées.
Label(s)	Végétarien
Composition commerciale	Pommes de terre râpées (88 %) et assaisonnées (oignon, muscade, sel), en forme de disque, préfrites. Diamètre 10 cm et épaisseur 1 cm env. 25 pièces par sachet.
Liste d'ingrédients réglementaire	Pommes de terre 88 %, huile de tournesol, pommes de terre déshydratées, sel, dextrose, stabilisateur (E464), oignon en poudre, noix de muscade.
PCB	Colis de 4 sachets
Etat du produit	Préfit
Plus produit	<ul style="list-style-type: none"> . Un authentique goût de pomme de terre avec une note de noix de muscade . Produit résistant, pour une manipulation facile . Des usages variés : burgers, sandwichs ou accompagnements

ORIGINE DU PRODUIT

Estampille sanitaire	pas d'agrément sanitaire
-----------------------------	--------------------------

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	-18°C
DLUO/DLC	24 Mois
Conditions de conservation après ouverture	Si les conditions de stockage sont bien respectées (température de stockage recommandée : -18°C.) ; sans rupture de la chaîne du froid le produit peut encore être consommé jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre

- Friteuse, huile à 175°C : cuire 3 minutes à 3 minutes 30.
- Four préchauffé à 220°C (200°C si chaleur tournante) : 18 minutes sur une plaque.

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	698	Céréales avec gluten		X	l'agriculture biologique	Non
Kcal	167	Laits & produits laitiers		X	Traitement OGM	Non
Protéines	2,2 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients			Ionisation	Non
Glucides	22 g				Origine de la gélatine	Non
dont sucres	0,3 g					concerné
Lipides	7,3 g					
dont ac. gras sat	0,8 g					
Sel	0,8 g					


DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs		
Bacillus céreus/g	500		
Flore lactique/g	à chercher		
Rapport flore/lactique	100		
Flore aérobie méso 30°C/g	1 000 000		
Listéria monocytogènes/g	100		
Staph coagulase +/-g	100		
E.coli/g	10		
Salmonella/25g	absence		

DONNEES GEMRCN

Catégorie	Fréquence	Portion conseillée pour une population de collégiens
	4 maxi / 20	200 à 250 g

FICHE PRODUIT

 Dénomination Commerciale	Bouchées Mac'n'Cheese
Référence Produit	970465



DESCRIPTION PRODUIT

Label(s)

Composition commerciale

Préparation à base de fromage fondu (25%), nouilles (25%), épices, piment fumé, concentré de tomate et oignons, panée et précuite.

54 à 60 pièces par sachet.

Calibre marketing

Argumentaire

18 g env.

L'american style à portée de main : recrutez plus de clients avec cette nouvelle alternative délicieusement gourmande !

Très célèbre à travers le monde, le Mac & Cheese est une véritable institution aux Etats Unis, c'est même le plat préféré des Américains.

Testez ce fameux plat en version finger food, à la texture gourmande, légèrement épicée et recouverte d'une panure, pour vos tapas, planches apéritives ou grignotage nomade.

Composition achat

Préparation de FROMAGE fondu (25%) [eau, CHEDDAR, FROMAGE, BEURRE, protéine de LAIT, LACTOSERUM en poudre, amidon modifié, sels de fonte, (polyphosphate, phosphate de sodium), sel, épaississants (farine de graines de caroube, gomme de guar), extraits d'épices (piment doux, curcuma)], nouilles (25%) (eau, semoule de BLE dur), farine de BLE, eau, huile de tournesol, cornflakes [maïs, sucre, sel, émulsifiant (lécithine)], amidon, levure, sel, poudre à lever (carbonates de sodium), GLUTEN de BLE, épices, arôme naturel, piment fumé (piment, fumée), concentré de tomate, oignons, sucre, acidifiant (acide acétique)

ORIGINE DU PRODUIT

Origine ou FAO

ESPAGNE

CONSEILS D'UTILISATION


Conseils de mise en oeuvre

- Friteuse à 175 °C pendant 3 minutes 15.
- Four mixte (chaleur sèche) à 230°C pendant 5 à 6 minutes.

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>	Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>	Autres								
	Absence d'ingrédient allergène majeur ou de contamination croisée dans le produit	<table border="0"> <tr> <td>Produit issu de l'agriculture biologique</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Traitement OGM</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Ionisation</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Origine de la gélatine</td> <td></td> </tr> </table>	Produit issu de l'agriculture biologique	Non	Traitement OGM	Non	Ionisation	Non	Origine de la gélatine	
Produit issu de l'agriculture biologique	Non									
Traitement OGM	Non									
Ionisation	Non									
Origine de la gélatine										

FICHE PRODUIT

 Dénomination Commerciale	Nacho cheese triangles.
N° CGN	938315
Référence Produit	46358
Marque	Mccain



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Un mélange de fromages et de poivrons enrobés dans une chapelure au nacho croustillante, préfrit et surgelé.
Composition commerciale	Nacho cheese. Mélange de fromages et de poivrons enrobés dans une chapelure au nacho croustillante préfrite. 41 à 47 pièces par sachet.
Liste d'ingrédients réglementaire	Calibre 23 g par pièce. Garniture au fromage (42 % : eau, FROMAGE GOUDA (9 %), FROMAGE Cheddar vieilli (5 %), BEURRE, mélange d'herbes (dextrose, poivron, arôme naturel, épices, herbes, oignon, ail, sel, poudre de citron (concentré de citron, maltodextrine), extrait de levure, huile de colza), protéines de LAIT, amidon modifié, émulsifiants (E331, E452), fibres de bambou, régulateurs d'acidité (E500, E330), stabilisateur (E461), sel, colorant (annatto bixine)), chapelure (31,4 % : farine de BLE, cornflakes (maïs), tortilla (3 % : farine de maïs, farine de BLE, sel, sucre, stabilisateur (carbonate de calcium), émulsifiant (E471)), sel, huile de tournesol, levure, poudre de curcuma, poudre de curcuma, poudre de paprika, colorants (extrait de paprika, curcumine)), pâte à frire (eau, sirop de glucose, basterdsuiker blanc (sucre, sirop de sucre inverti), dextrose, sel, stabilisants (E466, E464, E471) farine de BLE, protéines de BLE, huile de tournesol)), huile de tournesol.
PCB	Colis de 6 sachets
Etat du produit	Préfrit
Plus produit	. Panure extra croustillante à base d'éclats de maïs + fondant du fromage (gouda et cheddar) + croquant des poivrons (légèrement épicés) => contraste des textures et gourmandise . Expérience tex-mex => tendance . Alternative aux Chips et tortillas => idéal en accompagnement apéritif, snack, salade...

ORIGINE DU PRODUIT

Estampille sanitaire pas d'agrément sanitaire

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation -18°C

DLUO/DLC 13 Mois

Conditions de conservation après ouverture Si les conditions de stockage sont bien respectées (température de stockage recommandée : -18°C.) ; sans rupture de la chaîne du froid le produit peut encore être consommé jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre Friteuse : Préchauffer l'huile de friture à 175°C. Cuire pendant 3 minutes.
Four à chaleur : Préchauffer votre four à 200°C. Cuire le produit pendant 8 minutes 30.
Merrychef Turbochef : Paramétrer votre turbochef/merrychef. Cuire le produit pendant 2 minutes.

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	1250	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique Non	
Kcal	300	Laits & produits laitiers	X		Traitement OGM Non	
Protéines	7,2 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients			Ionisation Non	
Glucides	26 g				Origine de la gélatine Non	
dont sucres	2,3 g				concerné	
Lipides	18 g					
dont ac. gras sat	8,2 g					
Sel	1,8 g					

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques
Critères	Valeurs	
Staph coagulase +/-g	100	
Bacillus céréus/g	100	
Flore lactique/g	a rechercher	
Salmonella/25g	Abs	
Listéria monocyto/25g	Abs	
Rapport flore/lactique	10	
Flore aérobie méso 30°C/g	100 000	
E.coli/g	10	

DONNEES GEMRCN

Catégorie	Fréquence	Portion conseillée pour une population de collégiens
	4 maxi / 20	100 g

FICHE PRODUIT



Dénomination Commerciale Nems à la dinde

N° CGN 360701

Référence Produit 969

Marque



* Les ingrédients primaires ne sont pas originaires de France

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Galette de riz entourant une farce à base de viande de dinde, germes de soja, oignons et carottes.
Label(s)	Transformé en France
Composition commerciale	Galette de riz (30 %), dinde (20 %, origine UE), pousses de haricot mungo (18 %), oignons (17 %), carottes, vermicelles d'amidon de haricot mungo, champignons noirs, épices et aromates. Produit sans porc. Préfit. Avec 180 g de sauce nuoc-mâm.
Liste d'ingrédients réglementaire	Galette de riz (30 %) (farine de riz, eau, sel), viande de dinde (20 %), germes de SOJA (18.5 %), oignons (15.5 %), carottes (7.5 %), vermicelle de SOJA réhydratés (amidon natif de fève mungo, eau), champignons noirs réhydratés, oignons déshydratés, sel, farine de BLE, exhausteur de goût : E621, épices et plantes aromatiques, dextrose, sirop du glucose, anti-mottant : E504. huile de friture : huile de tournesol Sauce : Eau, sucre, vinaigre d'alcool, sel, nuoc mam (2.9 %) (POISSON, sel, eau), sauce soja (eau, graine de SOJA, sel, farine de BLE), carottes, conservateur : E202.
Calibre	50 g
Etat du produit	Préfit

ORIGINE DU PRODUIT

Transformé en	France
Estampille sanitaire	FR 76 278 001 CE

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	-18°C
DLUO/DLC	24 Mois

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	<p>Sans décongélation, cuire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en friteuse à 170°C maxi pendant 6/8 minutes - au four à + 220°C pendant 13 minutes environ - en sauteuse ou poêle à feu doux avec un peu d'huile pendant 8/10 minutes environ. <p>Le produit doit atteindre + 72°C à coeur et y rester au minimum 2 minutes.</p>
-----------------------------------	--

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	641 Kj	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	152 Kcal	Poissons et dérivés	X		Traitement OGM	Non
Protéines	5 g	Soja et dérivés	X		Ionisation	Non
Glucides	22 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients			Origine de la gélatine	Non
dont sucres	10,5 g					concerné
Lipides	4,5 g					
dont ac. gras sat	0,76 g					
Sel	1,1 g					

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs		
Clostridium perfringens/g	30		
Salmonella/10g	absence		
E.coli/g	500		
Listéria monocytogènes/g	100		
Staph coagulase +/-g	100		
Bacillus céréus/g	500		
Rapport flore/lactique	100		

DONNEES GEMRCN

Catégorie	Fréquence	Portion conseillée pour une population de collégiens
Entrée/Entrée + 15 % lipides	4 maxi / 20	100 g
Plat/Plat P/L < ou = 1	2 maxi / 20	200 g

FICHE PRODUIT

 **Dénomination Commerciale** Pain burger carré gourmet

Référence Produit 970443



DESCRIPTION PRODUIT

Label(s)

Composition commerciale

Pain carré pour burger, à base de farine de blé, levain panaire de blé, levure, huile d'olive, sel, farine de malt de blé.

Calibre marketing

95 g

Argumentaire

Fabriqué selon un procédé révolutionnaire permettant d'avoir une croûte fine et croustillante, avec un moelleux exceptionnel.

Burger de forme carré pour un visuel original, parfait pour les steaks carrés, avec des aiguillettes ou smash burgers bien étalés.

Composition achat

Ingrédients :

Farine de BLE', eau, levain panaire de BLE' 4,2 % (farine de BLE' fermentée, eau), levure, huile d'olive, sel, farine de malt de BLE'.

Allergènes :

Gluten. Traces possibles de lait, ovo produits, sésame, moutarde et soja.

ORIGINE DU PRODUIT

Origine ou FAO

Espagne

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre

Décongélation 20-30 minutes à température ambiante.

Après décongélation, conserver à température ambiante et à consommer dans les 2 jours.

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>	Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>	Autres								
	Absence d'ingrédient allergène majeur ou de contamination croisée dans le produit	<table border="0"> <tr> <td>Produit issu de l'agriculture biologique</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Traitement OGM</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Ionisation</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Origine de la gélatine</td> <td></td> </tr> </table>	Produit issu de l'agriculture biologique	Non	Traitement OGM	Non	Ionisation	Non	Origine de la gélatine	
Produit issu de l'agriculture biologique	Non									
Traitement OGM	Non									
Ionisation	Non									
Origine de la gélatine										

FICHE PRODUIT

Dénomination Commerciale	Piperade.
Référence Produit	41082
Marque	Barbier Dauphin

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Piperade à la Basquaise.
Label(s)	Sans Label, Sans Label, Sans Label
Composition commerciale	Piperade à la Basquaise à base de Légumes 90 %. 3 Boîtes 5/1. Poids net 4 kg.
Liste d'ingrédients réglementaire	Légumes 90 % (pulpe de tomates (tomates, purée de tomates, correcteur d'acidité : acide citrique (E330)), oignons, poivrons), purée de tomates, huile de colza, sel, sucre, jus concentré de citron, ail, poivre.
PCB	Colis de 1 boîte
Etat du produit	Précuit
Caractéristiques organoleptiques	Bon goût d'oignons et de poivrons, texture liée, couleur orangée, sans saveur, ni odeur étrangère.

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	Ambiant
DLUO/DLC	1095 Jours
Conditions de conservation après ouverture	Après ouverture : se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un récipient non métallique.

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	Mélanger à la piperade des œufs battus en omelette. Laisser cuire 5 min en sauteuse tout en remuant avec une spatule. Assaisonner et servir chaud avec des tranches de jambon revenues à la poêle. Cette piperade peut aussi se consommer froide en entrée.
-----------------------------------	---

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>	Autres	
Critères	Valeurs	Absence d'ingrédient allergène majeur ou de contamination croisée dans le produit	Produit issu de l'agriculture biologique	Non
Kj	134		Traitement OGM	Non
Kcal	32		Ionisation	Non
Protéines	0,8 g			
Glucides	4,3 g			
dont sucres	3,5 g			
Lipides	1 g			
dont ac. gras sat	0,1 g			
Sel	1,003 g			

FICHE PRODUIT

Dénomination Commerciale	Aiguillette de poulet panée cornflakes.
N° CGN	938353
Référence Produit	46284
Marque	Délices & Snack



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Aiguillette de poulet saumurée, panée cornflakes, frite, cuite et surgelée individuellement.
Label(s)	Halal
Composition commerciale	Aiguillette de poulet (61 %, origine UE) saumurée, panée aux cornflakes (11 %), frite et cuite. IQF.
Liste d'ingrédients réglementaire	Produit halal. Aiguillette de poulet (55 %), panure [farine de BLE, cornflakes 8,5 % (maïs), farine de maïs, amidon de BLE, eau, sel, levure, huile de colza, épices, extraits d'épices, poudre à lever (E450), épaississant (E412)], huile de colza, eau, sel, amidon de riz, stabilisant (E451), maltodextrine, poudre d'ail, extrait de levure.
PCB	Colis de 5 sachets
Etat du produit	Cuit
Plus produit	<ul style="list-style-type: none"> . Une aiguillette cornflakes à la panure extra croustillante . A base de muscle entier => qualité detexture . Origine UE => produit économique . Déjà cuites => mise en oeuvre facile et rapide . Idéales pour les salades, les wraps, les box, les planches...

ORIGINE DU PRODUIT

Origine ou FAO	UE
Estampille sanitaire	PL 10610342 WE PL 32044001 WE

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	-18°C
DLUO/DLC	18 Mois
Conditions de conservation après ouverture	24 Heures dans un réfrigérateur après décongélation.

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	<ul style="list-style-type: none"> - Faire réchauffer le produit au four à 200° pendant 15-20 minutes. - Possibilité de le préparer à la friteuse 4-5 minutes à 180°C. - Ou encore à la poêle 15-20 minutes avec un peu de matière grasse.
-----------------------------------	---

Conservation du produit après décongélation : 24 heures au réfrigérateur.

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	731	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	175	Céleri et dérivés		X	Traitement OGM	Non
Protéines	15,5 g	Moutarde et dérivés		X	Ionisation	Non
Glucides	12,5 g	Oeufs et dérivés		X	Origine de la gélatine	Non
dont sucres	1,2 g	Soja et dérivés		X		concerné
Lipides	7 g	Laits & produits laitiers		X		
dont ac. gras sat	0,9 g					
Sel	1,1 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients				

FICHE PRODUIT

Dénomination Commerciale	Sauce piquante aigre-douce avec piment rouge moulu et poivron.
Référence Produit	42210
Marque	Fournisseurs

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Redpeppajam
Label(s)	Végan, Végétarien
Composition commerciale	Sauce piquante à base de sirop de glucose, piment doux, vinaigre blanc, sirop de caramel et épices.
Liste d'ingrédients réglementaire	Sirop de glucose-fructose, eau, piment doux, vinaigre blanc, amidon modifié, maltodextrine, épices, sel, arôme naturel, épaississant (gomme de xanthane), acidifiant (acide citrique), sirop de caramel, concentré de jus de pommes, colorant (extrait de poivron).
PCB	Colis de 6 bidons
Etat du produit	Cuit

ORIGINE DU PRODUIT

Estampille sanitaire	Pas obligatoire
-----------------------------	-----------------

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	Ambiant
DLUO/DLC	365 Jours
Conditions de conservation après ouverture	Stocker au frais et consommer rapidement après l'ouverture.

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>	Autres	
Critères	Valeurs			
Kj	834	Absence d'ingrédient allergène majeur ou de contamination croisée dans le produit	Produit issu de	Non
Kcal	196		l'agriculture biologique	Non
Protéines	0,6 g		Traitement OGM	Non
Glucides	48 g		Ionisation	Non
dont sucres	41 g		Origine de la gélatine	Non
Lipides	0 g			concerné
dont ac. gras sat	0 g			
Sel	1,1 g			

FICHE PRODUIT

Dénomination Commerciale	Sauce Caesar
N° CGN	937756
Référence Produit	29605



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Sauce émulsionnée froide au fromage et à l'huile d'olive
Composition commerciale	Sauce émulsionnée froide au fromage et à l'huile d'olive.
Liste d'ingrédients réglementaire	Huile de colza (53.85 %), eau, vinaigre, jaunes d'oeufs (4 %), sucre, huile d'olive extra vierge (3.1 %), fromage râpé (2.7 %) (lait pasteurisé, sel, levain, présure, colorant : rocou (E160b), conservateur : nitrate de sodium (E251)), moutarde de Dijon (1.8 %), sel, extraits naturels, arôme de fromage (contient du lait), poivre, conservateur : sorbate de potassium, stabilisant : gomme xanthane, exhausteur de goût : glutamate de sodium, antioxydant : extrait de romarin.
PCB	Colis de 12 flacons
Etat du produit	Cuit

ORIGINE DU PRODUIT

Transformé en	Belgique
Estampille sanitaire	/

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	Ambiant
DLUO/DLC	365 Jours
Conditions de conservation après ouverture	Il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	Sauce prête à l'emploi.
-----------------------------------	-------------------------

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	2177 kj	Moutarde et dérivés	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	529 kcal	Oeufs et dérivés	X		Traitement OGM	Non
Protéines	2,3 g	Laits & produits laitiers	X		Ionisation	Non
Glucides	4,1 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients			Origine de la gélatine	Non concerné
dont sucres	3,2 g					
Lipides	55,9 g					
dont ac. gras sat	6,1 g					
Sel	1,88 g					

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs	Critères	Valeurs
Salmonella/25g	Absence	pH	3,82
Listéria monocyto/25g	Absence	% Matière sèche (MS)	64,5
Staph coagulase +/-g	100		
Entérobactéries/g	100		
Flore lactique/g	A chercher		
Rapport flore/lactique	100		
Flore aérobie méso 30°C/g	10 000		

FICHE PRODUIT

Dénomination Commerciale	Sauce blanche pitta
N° CGN	936065
Référence Produit	24845



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Sauce pitta avec édulcorant
Composition commerciale	Sauce à l'ail aromatisée au yaourt. En bouteille.
Liste d'ingrédients réglementaire	Huile de colza (72.62 %), eau, jaunes d'oeufs (5.9 %), vinaigre, sel, extraits naturels et aromates, arôme yaourt, acidifiants : E270 – E325, conservateur : sorbate de potassium, ail (0.1 %), épaississant : gomme guar, antioxydant : E385 (69.7 mg/kg).
Calibre	500 ml
PCB	Colis de 12 flacons
Etat du produit	Cru
Plus produit	. Utilisation pour accompagner les kebabs, les plats à base de viandes et de poissons, et les crudités

ORIGINE DU PRODUIT

Transformé en	Belgique
Estampille sanitaire	/

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	ambiante (max 25°C)
DLUO/DLC	12 Mois
Conditions de conservation après ouverture	Il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	2789 kj	Oeufs et dérivés	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	678 kcal				Traitement OGM	Non
Protéines	1,2 g	Les allergènes non cités sont absents			Ionisation	Non
Glucides	<0,1 g	de la liste des ingrédients			Origine de la gélatine	Non
Lipides	74,8 g					concerné
dont ac. gras sat	5,1 g					
Sel	1,2 g					

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs	Critères	Valeurs
Flore aérobie méso 30°C/g	10 000	pH	3,45
Salmonella/25g	absence	% Matière sèche (MS)	77,2
Flore lactique/g	à chercher		
Listéria monocyto/25g	absence		
Staph coagulase +/-g	100		
Entérobactéries/g	1000		
Rapport flore/lactique	10		

FICHE PRODUIT

Dénomination Commerciale GOTAN Asian Naturals Aigre-Douce 1L

N° CGN 938802

Référence Produit 43891



DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale	Sauce wok aigre-douce
Composition commerciale	Sauce sucrée à base de concentré de tomates, sauce soja
Liste d'ingrédients réglementaire	Eau, Sucre, Concentré de tomates, Sauce SOJA (eau, fèves de SOJA, BLE, sel), Amidon modifié de maïs, Sel, Vinaigre, Epices, Piments rouges, Arôme naturel, Huile de tournesol, épaississant (gomme xanthane)
PCB	Colis de 6 bouteilles
Etat du produit	Cru
Plus produit	. Une sauce prête à l'emploi et facile à doser, simple et rapide à mettre en oeuvre . Une sauce à base de tomate, soja, poivron rouge et herbes, avec un léger goût de cornichons malossol => elle convient pour les viandes et les plats végétariens

CONSERVATION DU PRODUIT

Température de conservation	Ambiant
DLUO/DLC	549 Jours
Conditions de conservation après ouverture	Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer sous 2 semaines.

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de mise en oeuvre	Pour réaliser un wok : Chauffer l'huile à feu vif. Faire revenir la viande et les légumes. Verser la sauce Wok Go-Tan, mélanger et laisser mijoter pendant 1 minute.
-----------------------------------	--

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels <i>(exprimés pour 100 g de produit fini)</i>		Déclaration allergène <i>(se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garanti une déclaration à jour)</i>			Autres	
Critères	Valeurs	Libellé	Présence	Traces	Produit issu de	
Kj	493	Céréales avec gluten	X		l'agriculture biologique	Non
Kcal	116	Soja et dérivés	X		Traitement OGM	Non
Protéines	1,2 g				Ionisation	Non
Glucides	26,5 g	Les allergènes non cités sont absents de la liste des ingrédients			Origine de la gélatine	Végétal
dont sucres	22,6 g					
Lipides	0,5 g					
dont ac. gras sat	0 g					
Sel	4					

DONNEES ANALYTIQUES

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critères	Valeurs		
Flore totale/g	<10000		
Levures/g	<100		
Moisissures/g	<100		