



Suggestion de présentation

### Description

Pâte feuilletée garnie d'une sauce(25%), de poulet et de curry, crue, surgelée

### Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	1065 / 255 kJ/kcal
Matières grasses	15 g
dont acides gras saturés	7,6 g
Glucides	24 g
dont sucres	3,1 g
Protéines	6 g
Sel	1,5 g

### Emballage/conditionnement

Emballage	sac, carton
Hauteur du fond	/ mm
Poids produit	200 g (+/-9g)
Quantité/colis	50 pièces
Poids net colis	10 kg
Poids brut colis	10,4 kg
EAN13/Gencod	3451380006682

### Palettisation

Dimensions cartons	(L) 385 x (l) 285 x (H) 184mm
Cartons/couches	8
Couches/palettes	8
Colis/palettes	64
Hauteur palette	175 cm

### OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

### Composition

Pâte feuilletée 55% (farine de BLE [origine France], margarine [origine UE] (graisse de palme [origine non UE], eau, huile de colza [origine UE], sel, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, colorant : E160a), eau, sucre, sel), eau, blanc de poulet cuit supérieur halal 11%\* (blanc de poulet 10% [origine: UE], eau, sel, sirop de glucose (blé ou maïs), acidifiant : E331, gélifiant : E407, antioxydant : E316, conservateur : E250), EMMENTAL, OEUFS, LACTOSERUM, amidon modifié, CREME FRAICHE épaisse, graisse végétale de palme, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : E330, conservateur :E224), curry (MOUTARDE) [origine : non UE] 0,2%, sel, sirop de glucose, épaississant : E401, stabilisant : E450, protéine de LAIT, épices, plantes aromatiques, arômes, amidon de pomme de terre, arôme naturel, viande de poulet, graisse de poulet, oignon, arôme naturel de CELERI, carotte,antioxydant : E392.

### Allergènes

Gluten de blé, œufs, lait, moutarde, céleri  
Peut contenir des traces de crustacés, poisson, soja, fruits à coque.

### DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

### Conseils d'utilisation

Décongeler 30 minutes entre 0 et 4 °C. Dorer à l'œuf, rayer et piquer. Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.

### Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C/ <1 000 000 ufc/g  
Flore totale/Flore lactique / <100  
Clostridium perfringens / <30/g  
Bacillus cereus /<500 ufc/g  
Escherichia coli / <10 ufc/g  
Staphylocoques coagulase +/<100 ufc/g  
Salmonella / absence /25g  
Listeria monocytogenes / Absence /25g

### Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.