

**FICHE TECHNIQUE****MINI POIVRONS FARCIS AU FROMAGE**

Réf info : T2311482

Créée le : 29.03.2012 (JC)
Révisée le : 18.01.21 (4) (KW)
Page 1 / 1

Edité le 19/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Mini poivrons rouges farcis au fromage.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENESPoivrons farcis au fromage (**lait**) (64%) (Poivrons 38%, fromage 26% (**lait**)), huile de tournesol, sel, correcteur d'acidité : E260).**MODE DE PREPARATION**Nombreuses utilisations possibles, à chaud ou à froid
Prêt à l'utilisation.**SUGGESTIONS D'UTILISATION**Conseil du chef : Pour un délicieux mariage à l'italienne avec des pâtes et du jambon cru : toutes les saveurs du sud réunies dans une assiette.

- Idéal en apéritif ou concept « tapas »
- Pour des garnitures de pizzas originales et typées
- Donne du caractère aux assiettes froides
- En mélange dans une salade composée

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (Valeurs théoriques pour 100g de produit)

| | |
|--------------------------------|-----|
| Energie (kJ): | 583 |
| Energie (kcal): | 141 |
| Matières grasses en g | 12 |
| Dont acides gras saturés en g: | 4.2 |
| Glucides en g | 4.6 |
| Dont sucres en g: | 1.9 |
| Protéines en g : | 3.6 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 1.8 |

Sources : données fournisseurs de matières premières

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | | |
|----------------------------|---------|---------------------------|----------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 10 /g | Coliformes totaux | non détecté /g |
| Spores | < 3 /g | Staphylocoques pathogènes | non détecté /g |

STOCKAGE - DUREE DE VIEA conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 30 mois en emballage fermé d'origine**CONDITIONNEMENT**Boîte métal 4/4 ; poids net : 800g.
Poids net égoutté : 512g.
En carton de 4 boîtes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.