

Dénomination : Mini gaufres de légumes - Congelé
Marque : Foodservice
Nombre de pièces : 180 pièces environ
Poids : 1.9100 kg
Dimensions : Ø 4 cm – hauteur 2.9 cm
Estampille : FR 35 125 007
Code emballeur : EMB 35125B
Nomenclature douanière : 2004909800



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

Ingrédients : purée de pomme de terre 28,6%, **œuf** entier, **lait** demi-écrémé, huile de tournesol, épinard 7,3%, courgette 6,5%, emmental râpé 4,5% (contient **lait**), purée de petits pois 3,7%, flocon de pomme de terre, farine de riz, basilic, ail, sel.

Allergènes

Allergènes : Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de gluten, céleri, crustacés, fruits à coques, sésame, moutarde, poisson, soja.

Informations ingrédients

OGM / Contaminants / Ionisation

OGM : ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage OGM défini par le règlement 1829/2003 et 1830/2003.
Contaminants : ce produit respecte les règlements européens 1881/2006, 396/2005 et 1333/2008 en vigueur.
Ionisation : ce produit et les matières qui le composent n'ont pas subi de traitement ionisant en accord avec la directive européenne 1999/2.

Autres

MGH (Matières grasses hydrogénées) : Non
Compatible Halal : Oui
Végétarien : Oui
Vegan : Non

Conservation

DDM (jours) : 547
DLV (jours)* : 180

À conserver 48h maximum entre 0 et +4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

*hors promotion et déstockage

Remise en oeuvre

Pour une utilisation froide, laisser décongeler 2h à 4°C, puis garnir.

Pour une restitution rapide, mettre sur plaque au four 4 min à 145°C, laisser refroidir quelques minutes et garnir.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	677 / 163
Matières grasses (g)	11
dont acides gras saturés (g)	2,5
Glucides (g)	9
dont sucres (g)	1.8
Fibres alimentaires (g)	1.4
Protéines (g)	5.6
Sel (g)	0.2
Sodium (mg)	95

Nutrition Facts	
30 servings per container	
Serving size	6 pieces (64g)
Amount Per Serving	
Calories	100
% Daily Value*	
Total Fat 7g	9%
Saturated Fat 1.5g	8%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 55mg	18%
Sodium 60mg	3%
Total Carbohydrate 6g	2%
Dietary Fiber < 1g	3%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 4g	8%
Vitamin D 0.3mcg	2%
Calcium 60mg	4%
Iron 0.7mg	4%
Potassium 81.9mg	2%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Critères microbiologiques en UFC

	m	M
Flore aérobie à 30°C	100 000	1 000 000
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1 000
Bacillus cereus	100	1 000
Salmonella	Non détecté /25g	-
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	100
Levures et moisissures	1 000	10 000

Selon le règlement CE 2073/2005 et les critères microbiologiques de la FCD.

Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l'emballage	Sachet plastique Etui carton	
Dimension* (mm)	295 x 195 x 122	
Poids net (kg)	1.9100	
Poids brut (kg)	2.1231	

*dimensions extérieures

Palettisation

EAN13 (UVC)	3700478505898	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478505892	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d'UVC / UV	-	-
Nombre d'UV / palette	224 (14 couches de 16)	260 (13 couches de 20)
Poids net (kg)	427,84	496,6
Poids brut (kg)**	475,57	552,00
Hauteur (m)**	1,708	1,586

** : hors palette (+0,15m + 30kg)

Numéro de version	Date	Motif révision
1	29/12/2025	Création fiche technique provisoire
2	05/05/2025	Fiche technique définitive