

<b>Dénomination :</b>	Amuse-bouches Street Food - Surgelé
<b>Marque :</b>	Foodservice
<b>Nombre de pièces :</b>	Un plateau de 40 pièces
<b>Poids :</b>	0.670 kg
<b>Estampille :</b>	<b>FR 35 125 007 CE</b>
<b>Code emballer :</b>	<b>EMB 35125B</b>
<b>Nomenclature douanière :</b>	1905908000



### Liste d'ingrédients

- (1) 10 Finger hot dog
- (2) 10 Croq'gaufre comté & jambon
- (3) 10 Pizzeta mozza, tomate & poivron
- (4) 10 Fish & chips

### Composition détaillée :

**Finger hot dog :** saucisse fumée 19,1% (viande de porc (origine France), sel, sirop de glucose, poivre, ail, extrait d'épices), **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, **lait** demi-écrémé, emmental râpé (contient **lait**), huile de tournesol, oignon frit (oignon, huile de tournesol), **moutarde** de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (disulfite de potassium)), blanc d'**œuf**, préparation à base de tomates concentrées, poudre à lever (carbonate de sodium, citrate de sodium, farine de **blé (gluten)**), sel, sucre roux, vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant: caramel), amidon de maïs, paprika.

**Croq'gaufre comté & jambon :** purée de pomme de terre 22,5%, crème (**lait**), blanc d'**œuf**, emmental râpé (contient **lait**), **lait** demi-écrémé, jaune d'**œuf**, jambon cuit supérieur fumé 4,9% (jambon de porc (origine France), eau, sel, dextrose, gélatine de porc, bouillon (bette, acerola, carotte), ferments), farine de **blé (gluten)**, Comté 2,4% (contient **lait**), beurre (**lait**), flocon de pomme de terre, huile de tournesol, sel, poivre noir.

**Pizzeta mozza, tomate & poivron :** **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, tomate mi-séchée aux herbes 12,1% (tomate, huile de colza, sel, ail, origan), **lait** demi-écrémé, huile d'olive, préparation à base de tomates concentrées 8%, purée de poivron rouge 8%, emmental râpé (contient **lait**), poivron jaune grillé 6%, mozzarella 6% (**lait**, ferments lactiques (dont **lait**), coagulant, amidon de pomme de terre), blanc d'**œuf**, préparation à base de poivrons 2% (poivrons mi-séchés, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), préparation à base de tomates 2% (tomates (tomates mi-séchées, concentré de tomates), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), sel, levure chimique (poudre à lever : diphosphate – carbonates de sodium, farine de **blé (gluten)**), persil, basilic, sucre, ail, gélifiant : agar-agar, piment de Cayenne.

**Fish & chips :** purée de pomme de terre 39,6%, **lait** demi-écrémé, crème (**lait**), cabillaud 9,2% (cabillaud *Gadus Macrocephalus / Morhua* (**poisson**), sel), **œuf** entier, jaune d'**œuf**, emmental râpé (contient **lait**), beurre (**lait**), farine de **blé (gluten)**, câpres (câpre, eau, vinaigre d'alcool, sel), pain de mie blanc (farine de **blé (gluten)**, **gluten** de **blé**, farine de **blé malté (gluten)**, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, agent améliorant (**gluten** de **blé**, amidon de **blé (gluten)**, antioxydant : acide ascorbique)), cornichons (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel), sel, fécule de pomme de terre, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (**sulfites**), moût de raisin (**sulfites**)), échalote, jus de citron à base de concentré (eau, jus de citron concentré), persil, ciboulette, poivre noir.

### Composition globale :

**Ingrédients :** purée de pomme de terre 16%, **lait** demi-écrémé, emmental râpé (contient **lait**), farine de **blé (gluten)**, **œuf** entier, crème (**lait**), saucisse fumée 5,1% (viande de porc (origine France), sel, sirop de glucose, poivre, ail, extrait d'épices), blanc d'**œuf**, jaune d'**œuf**, huile de tournesol, préparation à base de tomates concentrées 2,7%, tomate mi-séchée aux herbes 2,6% (tomate, huile de colza, sel, ail, origan), cabillaud 2,3% (cabillaud *Gadus Macrocephalus / Morhua* (**poisson**), sel), huile d'olive, purée de poivron rouge 1,7%, oignon frit (oignon, huile de tournesol), mozzarella 1,3% (**lait**, ferments lactiques (dont **lait**), coagulant, amidon de pomme de terre), poivron jaune grillé 1,3%, jambon cuit supérieur fumé 1,2% (jambon de porc (origine France), eau, sel, dextrose, gélatine de porc, bouillon (bette, acerola, carotte), ferments), beurre (**lait**), **moutarde** de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (disulfite de potassium)), Comté 0,6% (contient **lait**), sel, préparation à base de poivrons 0,4% (poivrons mi-séchés, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), préparation à base de tomates 0,4% (tomates (tomates mi-séchées, concentré de tomates), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), câpres (câpre, eau, vinaigre d'alcool, sel), poudre à lever (carbonate de sodium, citrate de sodium, farine de **blé (gluten)**), pain de mie blanc (farine de **blé** (farine de **blé (gluten)**), **gluten** de **blé**, farine de **blé malté (gluten)**), agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, agent améliorant (**gluten** de **blé**, amidon de **blé (gluten)**, antioxydant : acide ascorbique)), flocon de pomme de terre, cornichons (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel), persil, fécule de pomme de terre, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (**sulfites**), moût de raisin (**sulfites**)), levure chimique (poudre à lever : diphosphate – carbonates de sodium, farine de **blé (gluten)**), échalote, jus de citron à base de concentré (eau, jus de citron concentré), sucre roux, ciboulette, basilic, vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant : caramel), sucre, ail, amidon de maïs, poivre noir, gélifiant : agar-agar, paprika; piment de Cayenne.

### Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de céleri, crustacés, fruits à coque, sésame, mollusque, 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 :** Non
- Végétarien :** Non
- Vegan :** Non

### Conservation

DDM (jours) : 547

DLV (jours)\* : 180

Conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

\*hors promotion et déstockage

### Remise en oeuvre

Préchauffer le four à 150°C. Sans décongélation préalable, retirer le film plastique, déposer le plateau dans le four et laisser cuire pendant 12 min à 150°C.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	897 / 215
Matières grasses (g)	14
dont acides gras saturés (g)	5.9
Glucides (g)	11
dont sucres (g)	2.4
Fibres alimentaires (g)	1.0
Protéines (g)	8.7
Sel (g)	1.1
Sodium (mg)	461

Nutrition Facts	
10 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>4 pieces (67g)</b>
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>140</b>
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 10g	<b>13%</b>
Saturated Fat 4g	<b>20%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 55mg	<b>18%</b>
<b>Sodium</b> 310mg	<b>13%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 8g	<b>3%</b>
Dietary Fiber < 1g	<b>3%</b>
Total Sugars 2g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 6g	<b>12%</b>
Vitamin D 0.3mcg	2%
Calcium 117mg	8%
Iron 0.4mg	2%
Potassium 55.8mg	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 / g

	m	M
Flore aérobies à 30°C	1 000 000	10 000 000
Anaérobies sulfito-réducteurs	30	300
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1 000
Bacillus cereus	500	5 000
Salmonella	Non détecté /25g	
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	100

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

### Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l'emballage	Plateau en carton Film plastique Etui en carton	
Dimension* (mm)	391 x 293 x 47	
Poids net (kg)	0.670	
Poids brut (kg)	0.870	

\*dimensions extérieures

### Palettisation

EAN13 (UVC)	3700478505904	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478505908	
	<b>Palette EU 80 x 120 cm</b>	<b>Palette US 100 x 120 cm</b>
Nombre d'UVC / UV	-	-
Nombre d'UV / palette	280 (35 couches de 8)	350 (35 couches de 10)
Poids net (kg)	187,6	234,5
Poids brut (kg)**	243,6	304,5
Hauteur (m)**	1.645	1.645

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

Numéro de version	Date	Motif révision
1	02/02/2026	Création
2	22/05/2026	Mise à jour recette, valeurs nutritionnelles, poids et palettisation