

#### FRIAND VIANDE



Code produit: 19608

# **Description du produit**

Photo non contractuelle

Feuilleté à la viande de porc - Prêt à cuire - Surgelé **Technologie :** Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g): 100.00

GTIN / EAN Produit	03291810196084		
Palettisation	30	-PAL. 80X120	
Cartons/Couche		8	
Couches/Palettes		9	
Cartons/Palette		72	
Unités/Palette		5184	
Poids brut, Palette incluse	( kg)		
		568.976	
Hauteur hors tout - palette incluse	( cm)	191.4	

GTIN / EAN Carton		3291810039916	
Conditionnement Pièces/Carton Dim. Carton (en mm)		72	Standard (72 x 1) 198x196
Poids brut carton	(kg)		7.583
Poids net du carton  Date de durabilité n  (DDM)	(kg) ninimale	18	7.2 mois

### **Atouts produits**

Des feuilletés à la pâte croustillante et dorée, garnis d'une farce à base de viande de porc relevée d'échalotes et depersil. Produit de qualité : grand classique au feuilletage croustillant. Produit de service : prêt en 25 minutes, sans décongélation préalable

Produit prêt à cuire, cru, surgelé.Poids unitaire : 100g.Décomposition produit cru: pâte feuilletée: 60% / garniture: 40%

Version : 1 Date de validation : 04/08/2022

FRIAND VIANDE Code produit : 19608

### Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, viande de porc origine France 24,5%, eau, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), vin blanc, échalotes 2,1%, chapelure (farine de **blé**, sel, poudre à lever (E503)), **œufs**, sel, porto rouge modifié (porto (alcool), sel, arôme naturel de poivre), jaunes d'**œuf**, persil plat 0,2%, arôme naturel, poivre blanc, purée d'ail

Présence éventuelle : soja, lait, fruits à coque

# **Valeurs nutritionnelles**

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1147	1318	1175	14
Energie	(kcal)	275	316	282	14
Matières grasses	(g)	17.7	20.3	18.1	26
dont acides gras saturés	(g)	8.0	9.2	8.2	41
Glucides	(g)	20.4	23.4	20.9	8
dont sucres	(g)	0.5	0.6	0.5	1
Fibres alimentaires	(g)	1.3	1.5	1.4	
Protéines	(g)	7.1	8.2	7.3	15
Sel	(g)	0.95	1.10	0.97	16

<sup>\*</sup>AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Version : 1 Date de validation : 04/08/2022

# Spécificités ( V Oui, X Non)

Convient aux végétaliens	Х
Convient aux végétariens	Х
Présence d'alcool	<b>√</b>
Présence de porc	<b>√</b>
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	Х
Présence de matières grasses hydrogénées	Х



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste	Χ
conventionnelle (ingrédients)	
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO	$\checkmark$
(ingrédients)	
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste	Χ
conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO	Χ
(additifs et supports d'additifs)	

RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225 Produit Certifié RSPO Ségrégué

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre

#### Cuisson



Four à air pulsé 25 min à 200 °C



Conserver à -18°C

#### **CONSEILS D'UTILISATION**

Préchauffer le four à 200°C (Th 6/7). Déposer les feuilletés encore surgelés sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et enfourner à mi-hauteur. Laissez cuire 25 minutes à 200°C pour un four à chaleur tournante.

Ne pas recongeler un produit décongelé

Version: 1 Date de validation: 04/08/2022

FRIAND VIANDE Code produit: 19608 Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire. Version: 1 Date de validation: 04/08/2022