

**Dénomination :** Assortiment de canapés salés - Surgelé  
**Marque :** Foodservice  
**Nombre de pièces :** 1 plateau de 54 pièces  
**Poids :** 0.550 kg  
**Estampille :** FR 35 125 007 CE  
**Code emballer :** EMB 35125B  
**Nomenclature douanière :** 1905908000



Suggestion de présentation

## Liste d'ingrédients

- (1) 6 Cakes de blé noir, crème au fromage et magret de canard séché fumé
- (2) 6 Biscuits aux noix, préparation aux oignons, comté et crème de noix
- (3) 6 Pains nordiques, crème aux agrumes, crevette marinée
- (4) 6 Cakes poivre persil, moelleux au crabe, mousse avocat et graine de courge
- (5) 6 Cakes aux olives, compotée de tomate et bille de mozzarella
- (6) 6 Cakes aux épinards, crème de petits pois, mélange amandes et cranberries
- (7) 6 Pain de mie aux céréales, crème aux légumes et parmesan
- (8) 6 Crumbles au pain grillé, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies
- (9) 6 Blinis, crémeux au saumon, saumon fumé et fève de soja

## Composition globale :

**Ingrédients :** Crème (**lait**) 10.2%, farine de **blé (gluten)**, **œuf** entier, **lait** demi-écrémé, eau, fromage nature (fromage (**lait**), sel), emmental râpé (**lait**), huile végétale (tournesol ou colza), blini 3.5% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de tournesol, lactose (**lait**), protéines de **lait, lait** écrémé en poudre, lactosérum en poudre (**lait**), **œuf** entier et blanc d'**œuf** déshydraté, poudre à lever : carbonates de sodium – diphosphates, sel, antioxydant : acide ascorbique), beurre (**lait**), bloc de foie gras de canard 2.6% (foie gras de canard, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), purée de mangue 2.5%, pain nordique 2.4% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de colza, sirop de sucre, farine de **seigle (gluten)**, levure, sucre, fibre de betterave sucrière, levain de **seigle (gluten)**, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, fructose), chair de crabe tourteau 2.3% (**crustacés**), pain multicéréales 2.3% (farine de **blé blanc (gluten)**, eau, farine de **blé complet (gluten)**, farine multicéréales (farine de **blé complet (gluten)**, graine de tournesol, **sésame**, lin, flocon de **seigle (gluten)**, germe et son de **blé (gluten)**), huile de tournesol, sucre, sel, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, levure, conservateur : propionate de calcium, acidifiant : acide citrique), crevette cuite 2.0% (crevette *Pandalus borealis* (**crustacés**), sel), préparation aux oignons 1.8% (oignon rouge, caramel (sucre, eau), sucre, vinaigre de vin rouge, eau, épaississant : amidon de tapioca, sel, poivre noir), pulpe d'avocat 1.6% (avocat, antioxydant : acide ascorbique, stabilisant : gomme xanthane, émulsifiant : alginate de sodium, acidifiant : acide citrique), purée de petit pois 1.6%, coulis de tomate 1.4%, saumon fumé 1.3% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), **noix** en poudre 1.3%, farine de blé noir 1.2%, **amande** hachée 1.1%, épinard 0.9%, comté (**lait**) 0.8%, magret de canard fumé séché 0.8% (magret de canard fumé, acidifiants : lactate de sodium et di-acétate de sodium, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre, sucre), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), pain de mie 0.8% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), sucre, courgette râpée 0.8%, carotte râpée 0.8%, olive verte 0.7%, olive noire 0.7%, mozzarella (**lait**) 0.7%, cranberry 0.6% (cranberry, sucre, huile de tournesol), fève de **soja** 0.6%, ciboulette, huile d'olive, mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'**œuf, moutarde** de Dijon (eau, graine de **moutarde**, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : disulfite de potassium)), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**), amidon de maïs, sel, saumon cuit 0.3% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (**sulfites**), moût de raisin (**sulfites**)), préparation à base de tomate 0.3% (tomate (tomate mi-séchée, concentré de tomate), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), **noix** hachée 0.3%, comté râpé (**lait**) 0.3%, échalote, jus de citron 0.2% (jus de citron, sucre), magret de canard fumé séché 0.2% (magret de canard, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium), jus de mandarine 0.2%, parmesan râpé (**lait**) 0.2%, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates - phosphates de calcium), persil 0.1%, coriandre, gélatine bovine, fécule de pomme de terre, sucre roux, jus de citron vert, graine de courge 0.1%, raifort râpé (racine de raifort, eau, vinaigre de cidre, huile de tournesol, jus de pomme concentré, sel, farine de graines de guar), caramel (sucre, eau, sirop de glucose), jus de citron à base de concentré, flocon de tomate, zeste de citron, aneth, poudre à lever, vinaigre de cidre, mélange 5 baies 0.05% (poivre blanc, poivre noir, piment, baie rose, poivre vert), purée de gingembre, ail, ras el hanout (coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin), basilic, agent de texture : agar-agar, poivre, colorant : jus concentré de betterave, piment d'Espelette, huile de **noix**.

## Composition détaillée :

Cake de blé noir, crème au fromage et magret de canard séché fumé : **lait** demi-écrémé, **œuf** entier, crème (**lait**), huile végétale (tournesol ou colza), fromage nature (fromage (**lait**), sel) 10.9%, farine de blé noir 10.5%, magret de canard fumé séché 7.6% (magret de canard fumé, acidifiants : lactate de sodium et di-acétate de sodium, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre, sucre), farine de **blé (gluten)**, emmental (**lait**), magret de canard fumé séché 2.0% (magret de canard, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium), huile d'olive, échalote, ciboulette, levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**), flocon de tomate, vinaigre de cidre, sel, amidon de maïs, piment d'Espelette.

Biscuit aux noix, préparation aux oignons, comté et crème de noix : préparation aux oignons 15,8% (oignon rouge, caramel (sucre, eau), sucre, vinaigre de vin rouge, eau, épaississant : amidon de tapioca, sel, poivre noir), eau, **œuf** entier, **noix** en poudre 11.0%, beurre (**lait**), crème (**lait**), comté (**lait**) 7.5%, sucre, farine de **blé (gluten)**, fromage (fromage (**lait**), sel), **noix** hachée 2.6%, comté râpé (**lait**) 2.6%, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates - phosphates de calcium), sel, mélange 5 baies (poivre blanc, poivre noir, poivre vert déshydraté, piment du Mexique, baies roses), gélifiant : agar-agar, amidon de maïs, huile de **noix** 0.01%.

Pain nordique, crème aux agrumes, crevette marinée : pain nordique 33,0% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de colza, sirop de sucre, farine de **seigle (gluten)**, levure, sucre, fibre de betterave sucrière, levain de **seigle (gluten)**, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, fructose), crevette cuite 27,5% (crevette *Pandalus borealis* (**crustacés**), sel), crème (**lait**), fromage (fromage (**lait**), sel), jus de mandarine 2,9%, huile d'olive, jus de citron 2,5% (jus de citron, sucre), aneth, amidon de maïs, condiment balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin).

Cake poivre persil, moelleux au crabe, mousse avocat et graine de courge : chair de crabe tourteau 19.9% (**crustacés**), pulpe d'avocat 14.1% (avocat, antioxydant : acide ascorbique, stabilisant : gomme xanthane, émulsifiant : alginate de sodium, acidifiant : acide citrique), crème (**lait**), **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, **lait** demi-écrémé, emmental râpe (**lait**), huile de tournesol, mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'**œuf**, **moutarde** de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : disulfite de potassium), vinaigre d'alcool, sel, sucre, épaississants : gomme de guar - gomme xanthane, amidon modifié de pomme de terre), eau, ciboulette, persil 1.2%, échalote, graine de courge 0.8%, gélatine bovine, sel, purée de citron (jus de citron, sucre), poudre à lever, amidon de maïs, mélange 5 baies 0.19% (poivre blanc, poivre noir, piment, baie rose, poivre vert), poivre 0.03%.

Cake aux olives, compotée de tomate et bille de mozzarella : **œuf** entier, eau, farine de **blé (gluten)**, coulis de tomate 11.2%, **lait** demi-écrémé, emmental râpé (**lait**), huile de tournesol, olive verte 6.2%, olive noire 6.2%, mozzarella 6.1% (**lait**), préparation à base de tomate 2.4% (tomate (tomate mi-séchée, concentré de tomate), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**), fécule de pomme de terre, sucre, huile d'olive, gélatine bovine, persil, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (**sulfites**), moût de raisin (**sulfites**)), sel, colorant : jus concentré de betterave.

Cake aux épinards, crème de petits pois, mélange amandes et cranberries : **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, purée de petit pois 11.6%, **lait** demi-écrémé, huile végétale (tournesol ou colza), emmental râpé (**lait**), épinard 6.6%, fromage (fromage (**lait**), sel), crème (**lait**), **amande** hachée 4.5%, cranberry 4.5% (cranberry, sucre, huile de tournesol), ciboulette, huile d'olive, levure chimique (poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**), coriandre, jus de citron à base de concentré, sel, zeste de citron, amidon de maïs, gingembre, ras el hanout (coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin), poivre noir.

Pain de mie aux céréales, crème aux légumes et parmesan : pain de mie multicéréales 32.2% (farine de **blé** blanc (**gluten**), eau, farine de **blé** complet (**gluten**), farine multicéréales (farine de **blé** complet (**gluten**), graines de tournesol, **sésame**, lin, flocons de **seigle (gluten)**, germe et son de **blé (gluten)**), huile de tournesol, sucre, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, levure, conservateur : propionate de calcium, acidifiant : acide citrique), crème (**lait**) 30.2%, courgette râpée 11.5%, carotte râpée 11.5%, fromage nature (fromage (**lait**), sel), parmesan râpé 2.8% (**lait**), amidon de maïs, sel, ail, fécule de pomme de terre, basilic.

Crumble au pain grillé, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies : bloc de foie gras de canard 18.1% (foie gras de canard, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), purée de mangue 17.3%, farine de **blé (gluten)**, eau, beurre (**lait**), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), pain de mie 5.9% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), emmental râpé (**lait**), **amande** hachée, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (**sulfites**), moût de raisin (**sulfites**)), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates - phosphates de calcium), sucre roux, sucre, caramel (sucre, eau, sirop de glucose), sel, mélange 5 baies 0.1% (poivre blanc, poivre noir, piment, baie rose, poivre vert).

Blinis, crémeux au saumon, saumon fumé et fève de soja : blini 39.2% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de tournesol, lactose (**lait**), protéines de **lait, lait** écrémé en poudre, lactosérum en poudre (**lait**), **œuf** entier et blanc d'**œuf** déshydraté, poudre à lever : carbonate de sodium – diphosphate, sel, antioxydant : acide ascorbique), crème (**lait**) 18.3%, saumon fumé 14.7% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), fromage nature (fromage (**lait**), sel), fève de **soja** 6.8%, saumon cuit 4.0% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), jus de citron vert, ciboulette, raifort râpé (racine de raifort, eau, vinaigre de cidre, huile de tournesol, jus de pomme concentré, sel, farine de graines de guar), amidon de maïs, échalote, sel, zeste de citron, poivre.

## Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de mollusques, céleri, lupin, arachides et autres fruits à coque.

## 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) : 365

DLV (jours)\* : 180

À conserver 24h 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

Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4°C pendant 3 heures.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1132/272
Matières grasses (g)	19
dont acides gras saturés (g)	13
Glucides (g)	17
dont sucres (g)	4.9
Fibres alimentaires (g)	1.6
Protéines (g)	7.8
Sel (g)	1.1
Sodium (mg)	433

Nutrition Facts	
9 servings per container	
Serving size	6 items (61g)
Amount Per Serving	
<b>Calories</b>	<b>170</b>
% Daily Value*	
Total Fat 12g	15%
Saturated Fat 7.9g	40%
Trans Fat 0.1g	
Cholesterol 55mg	18%
Sodium 260mg	11%
Total Carbohydrate 10g	4%
Dietary Fiber < 1g	3%
Total Sugars 3g	
Includes 1g Added Sugars	2%
Protein 5g	10%
Vitamin D 0.3mcg	2%
Calcium 64mg	4%
Iron 0.6mg	4%
Potassium 92mg	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)*
<b>Nature de l'emballage</b>	Plateau Film plastique Etui carton	
<b>Dimension* (mm)</b>	390 x 296 x 50	
<b>Poids brut (kg)</b>	0.778	
<b>Poids net (kg)</b>	0.550	
*dimensions extérieures		

## Palettisation

<b>EAN13 (UVC)</b>	3700478503832	
<b>DUN 14 (UV)</b>	-	
<b>EAN Palette</b>	23700478503836	
	<b>Palette EU 80 x 120 cm</b>	<b>Palette US 100 x 120 cm</b>
<b>Nombre d'UVC / UV</b>	-	-
<b>Nombre d'UV / palette</b>	280 (35 couches de 8)	350 (35 couches de 10)
<b>Poids net (kg)</b>	154.0	192.5
<b>Poids brut (kg)**</b>	217.8	272.3
<b>Hauteur (m)**</b>	1.75	1.75
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

N° de version	Date	Motif de révision
1	15/01/2024	Création