

	Commercialisé par :	Nom du produit :	Date :
	PEP	OMELETTE DEMI LUNE CHAMPIGNON-FROMAGE	26/12/2007
Référence :			
FT/OME/6638E			
Site de fabrication : Usine de CARVIN (adresse en bas de page)		<i>Surgelées</i>	Marque d'identification : FR.62.215.02 CE

Caractéristiques :	Fabrication de type industriel, de forme parfaitement géométrique de diamètre : 135 mm +/- 5mm pour les omelettes 90g +/- 5 g, 160 mm pour les omelettes 135g +/- 5g
Ingrédients :	Œuf entier, blanc d'œuf, champignon: 12,6% (champignon, eau, sel, acidifiant : E270, correcteur d'acidité : E575, conservateur : sulfite de sodium), fromage: 5% (amidon modifié de pomme de terre), lactose et protéine de lait, sel, épaississant: E415, E412, poivre.
Traitements :	Cuisson et surgélation
Conservation et DLUO :	18 mois à - 18° C NE PAS RECONGELE UN PRODUIT DECONGELE A CONSOMMER DANS LES 24 H APRES DECONGELATION A 4° C

Divers	<p>Allergènes: Œuf, produit laitier. Selon la Directive 2003/89/CE.</p> <p>OGM: les ingrédients sont non OGM. Selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.</p> <p>Non ionisé, non irradié selon la Directive 1999/2/CE et 1999/3/CE.</p> <p><u>Nos produits sont conformes à la législation en vigueur concernant les Contaminants :</u></p> <p>Pesticides selon la Directive 86/300/63 et ses modifications Médicament vétérinaire selon le règlement 2377/90 et ses modifications Autres contaminants (Dioxines et PCB) selon le règlement 1881/2006 et ses modifications.</p>
---------------	--

Valeurs énergétiques (moyenne pour 100g)	Protéines (g)	9.5
	Glucides (g)	2.2
	Lipides (g)	5
	Kilocalories	90.6
	Kilojoules	379.1

Conseils d'utilisation	Air chaud pulsé	Vapeur	Sauteuse	Bain - Marie	Micro ondes
Départ produit congelé					
Temps	30 à 40 mn	/	/	40 mn	1 à 4 mn
Température °C	120 à 140 °C	/	/	100 °C	/
Départ produit décongelé					
Temps	20 à 40 mn	/	2 mn	30 mn	1 à 2 mn
Température °C	120 à 140 °C	/	/	100 °C	/
Degré de qualité de la mise en oeuvre	4	0	2	3	3
	Les omelettes se remettent en température avec tous types de matériel et tous types de contenants (plaques gastro, assiettes, barquettes liaison froide...).				
	Les omelettes se servent avec une garniture de votre choix.				

Caractéristiques Physico-chimiques :	
Matières sèches	17.5 +/- 0.5%
Matières minérales	1.3 +/- 0.5%

Caractéristiques Microbiologiques maximum garanties à DLUO :	
F.A.M 30°C	< 300 000/g
Colif.Totaux	< 1 000/g
Colif. Thermotolérants	< 10/g
ASR	< 30/g
Staph.	< 100/g
Salmonelles	Absence/ 25g
EAN Article (90g)	3215200014567
EAN Carton (90g)	3215200036996
EAN Article (135g)	3215200014307
EAN Carton (135g)	3215200036989

Code	Grammage	Emballage 400x300x151	Nombre d'omelettes	Nb de colis/couche	Nb de couche /palette	Hauteur palette	Type palette
609	90g	Sachet bleu dans un carton	60	8	10	1.70 m	Europ
608	135g		40				



Usine de PLOERMEL : PEP- ZI de Camagnon – BP 309 – 56803 PLOERMEL Cedex
Tél : (33)2.97.72.09.99 – Fax : (33)2.97.72.01.92 – E-mail : pep@pep.fr
Usine de CARVIN : PEP- ZI du château – 62220 CARVIN
Tél : (33)3.21.08.66.00 – Fax : (33)3.21.40.43.50 – E-mail : karea@karea.fr

