

Dénomination commerciale:

FALAFEL 2*1000g surgelé

PRODUIT

Code article: **459058** Marque: **NUTRIFOODS**

Dénomination légale: Spécialité végétale préfrite à base de pois chiches et de fèves surgelée.

Ingrédients: pois chiches 40%, fèves 40%, poivrons rouges, oignons, persil, ail, eau, feuilles de menthe, aneth, huile de colza, épices, sel.

Allergènes majeurs : aucun allergène majeurs - sans Gluten
Origine produit Pologne Origine Ingrédients : UE et non UE

Traitement(s): Préfrit et surgelé - Fabriqué à partir d'ingrédients naturels et d'herbes aromatiques fraîches

Conservation: A conserver à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DDM Fabricant / durée de vie totale : 24 mois

Garanties: VEGAN, sans additifs, sans OGM. Recette compatible halal et casher.
Site certifié BRC et Vegan par V-Label



CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC: 1 000g
Conditionnement (Lxlxh mm): barquette plastique rigide PET/PE + film transparent + étiquette

PCB Colisage: 2 2 barquettes de 1000g

Emballage (ext Lxlxh mm): carton de 370*280*110

Poids Net carton: 2kg

Poids Brut carton: 2,35kg

Étiquette UVC : étiquette noire et blanche

Étiquette colis : noire et blanche



LOGISTIQUE

Type de palette: Palette europe (120cm x 80cm)

Informations logistiques :

Nombre de colis/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de colis/palette	Nombre d'ucv /palette
8	15	120	240
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	
180cm	240kg	310kg	

EAN 13 UVC: 5907222459058

EAN 14 colis: 05907222459058

Code douanier 2004 90 98

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions:	40 pièces environ
Aspect :	galets de couleur marron avec marquants de légumes et plantes aromatiques , préfrit.
Goût :	typique d'un mélange de pois chiches et de fèves agrémentés d'herbes aromatiques et légèrement épicé
Calibre / dimensions :	40 pièces de 25g environ

visuel produit avant mise en oeuvre :

visuel produit après mise en oeuvre : *suggestion présentation*

UTILISATION

Sans décongélation préalable.

A la friteuse : placer les falafels dans une huile chauffée à 170°C, faire frire 3 minutes.

Au four traditionnel : préchauffer votre four à 180°C (th.6), placer les falafels sur une plaque de cuisson préalablement huilée et réchauffer pendant 10 minutes.

A la poêle : verser 2 à 3 cuillères d'huile dans votre poêle à feu doux, frire les falafels environ 5 minutes de chaque côté jusqu'à coloration. Laisser reposer sur un papier absorbant pour retirer l'excès d'huile.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g:

selon recette - voir étui

Valeur énergétique	1047,0 kJ	251 kcal
Matières grasses	12,0 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	1,4 g	
Glucides	20 g	
<i>dont sucres</i>	2,6 g	
Fibres	10 g	
Protéines	11,0 g	
Sel	2,10 g	

Riche en fibres
Sources de protéines
Sans sucres ajoutés
(contient les sucres naturellement présents dans les ingrédients)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible m	tolérance M	Unité
Listeria monocytogenes *	Absence / 25g	≤100	ufc/g
Salmonella *	non détecté	non détecté	/25 g
Escherichia coli 44°C **	≤100	≤1000	ufc/g
Flore totale aérobie mésophile 30°C **	1 000 000		ufc/g
Levures et moisissures	≤10	≤100	ufc/g

* : critères de sécurité réglementaires Regl CE 2073/2005-CE 1441/2007 catégorie 1.3 & 1.19

** : critères hygiène des procédés Regl CE 2073/2005--CE 1441/2007 catégorie 2.5.1 & recommandations FCD 25/11/2019 catégorie 5.3 légumes surgelés non blanchis

Coordonnées du Service Consommateurs :

Service Consommateur Inélis
123 rue Guillaume Fouace
50 000 Saint Lô

Contact :

info@inelis.fr