

Dénomination commerciale: **FALAFEL A LA MAROCAINE 2*1000g surgelé**

PRODUIT

Code article: **459072** Marque: **NUTRIFOODS**

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

Ingrédients: pois chiches 40%, fèves 40%, dattes séchées, raisins secs, oignons, ail, persil, eau, huile de colza, sel, épices.

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



INELIS - 125 rue Guillaume Fouace 50000 Saint-Lô. Email: info@inelis.fr



Falafel à la Marocaine 2 x 1 kg

N° DE LOT : 349/19/MA
A consommer de 15-12-19
préférence avant le : 15-12-21

Poids net:
2 x 1kg = 2 kg **SURGELE**
A conserver à -18 C°



(01)05907222459072(10)34917MA(15)191215

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: 5907222459072

EAN 14 colis: 05907222459072

Code douanier 2004 90 98

DESCRIPTION - données indicatives

| | |
|-------------------------------|--|
| Nombre de portions: | 40 pièces environ |
| Aspect : | galets de couleur marron avec marquants de légumes secs et plantes aromatiques , préfrit. |
| Goût : | typique d'un mélange de pois chiches et de fèves agrémentés de fruits secs, 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 | 1039,0 kJ | 249 kcal |
| Matières grasses | 10,0 g | |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 1,1 g | |
| Glucides | 22 g | |
| <i>dont sucres</i> | 8,6 g | |
| Fibres | 13 g | |
| Protéines | 11,0 g | |
| Sel | 2,00 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