

Dénomination commerciale:

**FALAFEL SPICY\* (\*épicé) 2\*1000g surgelé**

**PRODUIT**

Code article:

459089

Marque:

NUTRIFOODS

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

Ingrédients: pois chiches 43%, fèves 43%, poivrons rouges, oignons, ail, coriandre, persil, eau, piments séchés, huile de colza, tomates, 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 /

24 mois

durée de vie totale :

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 - 123 rue Guillaume Fouca 59000 Saint-Lo. E-mail: info@inelis.fr

**NUTRI FOODS**

**Falafel Spicy (epice) 2 x 1 kg**

N° DE LOT : 349/19/SP

A consommer de 15-12-19

préférence avant le : 15-12-21

Poids net:

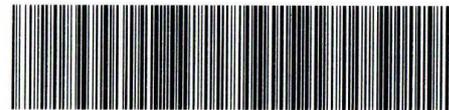
2 x 1kg = 2 kg

A conserver à -18 C°

**SURGELE**



5 907222 459089



(01)05907222459089(10)34917SP(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:

5907222459089

EAN 14 colis:

05907222459089

Code douanier

2004 90 98

## DESCRIPTION - données indicatives

<b>Nombre de portions:</b>	40 pièces environ
<b>Aspect :</b>	galets de couleur brun rouge avec marquants de légumes et plantes aromatiques, préfit.
<b>Goût :</b>	typique d'un mélange épicé de pois chiches et de fèves agrémentés de tomate, herbes aromatiques
<b>Calibre / dimensions :</b>	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	968,0 kJ	233 kcal
Matières grasses	12,0 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	1,4 g	
Glucides	15 g	
<i>dont sucres</i>	1,6 g	
Fibres	12 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