



Croquettes de crevettes grises 35% - ROYALES



Présentation

Plat typique servi dans les brasseries traditionnelles Belges, ces croquettes sont préparées de façon artisanale. Elles contiennent plus de 30% de Crevettes Grises et sont agrémentées d'une béchamel à la bisque de Homard.

Notre suggestion de préparation

Cuire les croquettes à la friteuse (180°C) 3 à 4 minutes ou 15 minutes au four (180°C) et les accompagner d'une salade verte.



Désignation							
Croquettes de crevettes grises 35% - ROYALES							
Date de création :	09/03/2023	Page :	2/2	Code article :	790		
Date de révision :	06/02/2024	Ref :	C-D-790	Gencod :	5411264104338		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et 4°C - A consommer dans les 3 jours après ouverture dans la limite de la DLC. Produit décongelé, ne pas recongeler				Durée de conservation :	12 jours		
				DLC garantie à réception :	6 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
<p>Fourrage [CREVETTES grises 35% (CREVETTES grises (Crangon crangon), sel), eau, préparation de crème (LAIT, CREME, stabilisant (E407)), roux (farine de BLE, amidon de maïs modifié, extrait de levure, huile de tournesol, arômes naturels (contient LAIT), sel, épaississant (E415), épices), gélatine (bovine), arôme (poudre végétale (tomate, ail, oignon), féculé de pomme de terre modifiée, concentré de protéines de lactosérum (contient LAIT), sel, dextrose, poudre de POISSON, graisse de palme, sucre, extrait de levure, épices), jaune d'OEUF d'élevage, arôme du FROMAGE, épaississant (E464), mélange (sucre, acidifiant (E262, E330), conservateur (E202), fibre de bambou, antioxydant (E300)), jus de citron, noix de muscade, poivre], chapelure (farine de BLE, eau, sel, acidifiant (E300), levure), farine SOJA, amidon de maïs, LAIT écrémé en poudre.</p> <p>Peut contenir des traces de moutarde, céleri, mollusques, d'autres céréales contenant du gluten (orge, seigle).</p>				Valeur énergétique :	134 kcal / 563 kJ		
				Matières grasses :	3,3g		
				Dont acides gras saturés :	1,6g		
				Glucides :	15g		
				Dont sucres :	2,7g		
				Fibres :	1,0g		
				Protéines :	11g		
				Sel :	1,5g		
Critères bactériologiques à DLC							
Flore totale aérobie		3 x 10 ⁶		Listeria monocytogenes / 25g		100 / g	
E.coli		<50		Levures		3 x 10 ⁵	
Entérobactéries		nvt		Bacillus cereus		1 x 10 ⁵	
Clostridia sulfitoréducteur		3 x 10 ⁵		Bactéries lactiques		3 x 10 ⁷	
Staphylocoques coagulase positive		3 x 10 ³		Flore totale anaérobie		3 x 10 ⁶	
Salmonella / 25g		abs dans 25g		Moisissures		pas de moisissure visuelle	
Fabriqué en Belgique pour les Ets J.C.David 12-17, rue Georges Honoré 62200 Boulogne sur mer Agrément BE VE-2085 EG							
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1 (14*80g)	1,146	1,12	315	250	48	barquette sous atmosphère protectrice
Carton	5	6,136	5,6	317	257	243	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 barquette + film à trier			