








	<h1>BREADED ONION RINGS</h1>		Code Produit
			110601
			Mise à jour 3 juillet 2017

	Dénomination		
	Préparation à base d'oignons et de farine, en forme d'anneaux, enrobée avec de la chapelure, pré-frite et surgelée.		
	Ingrédients		
	Oignons coupés en dés (53%), <b>chapelure</b> (18%), huile de tournesol, amidon de <b>blé</b> , farine de <b>blé</b> , gélifiant : E401, dextrose, sel, sucre, eau.		
	Allergènes		
	Contient du gluten.		
	Lieu de fabrication	Nombres de pièces	Poids par pièce
	Fabriqué en U.E.	58 à 68 pièces par sachet	env. 15g
 	Avantages		
	Une association savoureuse entre la douceur de l'oignon et la croustillance de la panure. Un incontournable des planches à partager, idéal également comme ingrédient dans vos burgers. Un produit très accessible, facile à valoriser.		

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit surgelé	
Energie (kJ / kcal)	994/238
Matières Grasses (g) dont :	11,5
Acides gras saturés (g)	1,5
Glucides (g) dont :	29,5
Sucres (g)	5,5
Fibres alimentaires (g)	3
Protéines (g)	3
Sel (g)	0,9

Valeurs microbiologiques (limite en cfu/g)	
Flore totale	1000000/g
Entérobactéries	10000/g
E.Coli	100/g
Staphylococcus aureus	1000/g
Moississures	1000/g
Levures	1000/g
Salmonelles	0/25g
Listeria Monocytogenes	100/g

En accord avec les règlements Européens en vigueur, nous appliquons sur nos produits surgelés les critères d'hygiène des procédés, garantissant les bonnes pratiques de notre process de fabrication. Le dépassement de ces critères engendre des actions correctives afin de maintenir l'hygiène de notre process.

Mise en œuvre				
Friteuse		175°C	2 min 30	Préchauffer l'huile à 175 °C. Remplir la moitié du panier et cuire le produit pendant 2 min 30.
Four à chaleur tournante		200°C	12 à 14 min	Préchauffer votre four à 200°C. Placer le produit sur une plaque de cuisson au milieu du four et cuire pendant 12 à 14 minutes en retournant à mi-cuisson.
Four		225°C	12 à 14 min	Préchauffer votre four à 225°C. Placer le produit sur une plaque de cuisson au milieu du four et cuire pendant 12 à 14 minutes en retournant à mi-cuisson.
Turbo-Chef		260°C	2 min 15	Cuire le produit pendant 2 minutes 15.

Pour optimiser la qualité de ce produit, nous vous recommandons de respecter le mode de préparation indiqué. Ne pas cuire à outrance. Pour la préparation de petites quantités, adapter le temps de cuisson.

Informations logistiques					
	Nombre	Poids Net (kg)	Poids Brut (kg)	Dimensions (mm)	EAN
Sachet	1	1	1,01	W200 x h262	3256830001107
Carton	10	10	10,55	L396 x w294 x h306	3256830001114
Palette	6 couches x 8 cartons= 48 cartons	480	529	Euro (1200x800) x 1986	3256830001091
Code nomenclature douanière		20049091			

Conservation
18 mois à -18°C

