

Référence : 6876

TORTILLAS BLÉ Ø 25 CM

Origine : PAYS BAS

Description : Galette de blé souple surgelée de diamètre 25 cm.

Marque : MISSION FOODS

Composition : farine de blé, eau, huile végétale (huile de colza), sucre, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E471)), poudres à lever (carbonates de sodium (E500), diphosphates (E450)), sel, acidifiant (acide malique (E296))



Le produit est certifié Halal.

Le produit contient des ingrédients à base de céréale contenant du gluten conformément au décret 2008-1153.

Ce produit est sans OGM conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Mode utilisation : A la poêle : chauffer les tortillas 20 secondes sur chaque face.

Au four : garnir les tortillas et les plier en wraps. Mettre à chauffer 15 minutes à 220 C.

A la friteuse : garnir les tortillas, les refermer correctement. Plonger dans l'huile à 180 C pendant 5 à 10 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Au micro-ondes : Faire chauffer 20 secondes à pleine puissance (650 W).

Durée de vie / Stockage : Stocker le produit à -18 C. La durée de vie du produit est de 18 mois à partir de la date de fabrication.

Conservation après ouverture : Après décongélation, conserver le produit dans un emballage hermétique au réfrigérateur et consommer dans les 7 jours. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Contenant : Un carton 4 sachets de chacun 18 tortillas. Un sachet pèse 1 240 g.

| Bactériologie / Physico-Chimie | | | | Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) | |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|--------------|--------------------------------------|-------------------|
| TVC | < 1 000 000 ufc/g | Staphylocoque aureus | < 10 ufc/g | Energie | 313 kcal/1 322 kJ |
| Salmonelle | absence/25 g | Coliformes | absence/1 g | Matière grasse | 7.3 g |
| Levures et moisissures | < 500 ufc/g | Listeria monocytogenes | absence/25 g | dont ag saturés | 0.7 g |
| Entérobactérie | < 100 ufc/g | | | Glucide | 53 g |
| | | | | dont sucre | 1.9 g |
| | | | | Fibre | 2.1 g |
| | | | | Protéine | 8 g |
| | | | | Sel | 1.25 g |

| Unité | | | | | |
|-------------------|---------------|------------|-----------|--|--|
| EAN | 8710637007021 | Longueur | 325,00 mm | | |
| Poids brut | 5 460,00 g | Profondeur | 280,00 mm | | |
| Poids net | 4,960 kg | Hauteur | 185,00 mm | | |
| Poids net egoutté | | Diamètre | | | |

| Carton | | | | | |
|-----------------|----------------|------------|----------|----------|-----------|
| DUN14 | 05036034002777 | Poids brut | 5,460 kg | Longueur | 325,00 mm |
| Conditionnement | 1 | Poids net | 4,960 kg | Largeur | 280,00 mm |
| | | | | Hauteur | 185,00 mm |

| Palette | | | | | |
|----------|----------------|------------|------------|-------------------|----|
| DUN 14 | 28710637007025 | Poids brut | 238,400 kg | nb carton/couche | 8 |
| Longueur | 1 200,00 mm | Poids net | 198,400 kg | nb couche/palette | 5 |
| Largeur | 800,00 mm | | | nb carton/palette | 40 |
| Hauteur | 1 075,00 mm | | | | |