

Fiche technique Specification 11077-ES Maj / Updated : 03/06/2024	MAC & CHEESE MAC & CHEESE Bouchées de pâte alimentaire macaroni et fromage légèrement épicées, panées, précuites, frites et surgelées individuellement Processed pasta macaroni and cheese bites, slightly spicy, breaded, pre-cooked, fried and individually frozen	
--	---	--

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS		
 Photo non contractuelle Non contractual picture	Agrément sanitaire Sanitary stamp	ES 26.00492/CR CE
	Lieu de provenance Place of provenance	Espagne Spain
	Origine du fromage Cheese origin	UE et hors UE EU and non EU
	Critères spécifiques Specific criteria	25g approx
	DDM Shelf life	18 mois 18 months
	Code douanier Customs code	19023090
	Site de production certifié GFSI	☐ Oui Yes
	GFSI certified production site	☒ Non No
Ingrédients / Ingredients Panure (46%) [farine de BLÉ , eau, huile de tournesol, amidon de maïs, levures, sel, protéines de pois, poudres à lever (E450, E500), pomme de terre déshydratée, stabilisant (E461), arômes], pâte alimentaire macaroni (27%) (semoule de BLÉ), préparation de FROMAGE fondu (27%) [Préparation de CHEDDAR (CHEDDAR , eau, amidon modifié de pomme de terre et tapioca, BEURRE , LACTOSERUM en poudre, protéines de LAIT , sel, colorants (E160a, E160c), acidifiant (acide lactique)), MOZZARELLA (LAIT , protéine de LAIT , sel, présure, ferments lactiques, amidon de pomme de terre), pâte de piment chipotle, arômes, poudre d'ail] Coating (46%) [WHEAT flour, water, sunflower oil, maize starch, yeast, salt, pea proteins, raising agents (E450, E500), dehydrated potato, stabilizer (E461), flavourings], pasta macaroni (27%) (WHEAT semolina), processed CHEESE preparation (27%) [CHEDDAR cheese preparation (CHEDDAR CHEESE , water, modified potato and tapioca starch, BUTTER , MILK WHEY powder, MILK protein, salt, colouring (E160a, E160c), acidity regulator (lactic acid), MOZZARELLA (MILK , MILK proteins, salt, rennet, lactic ferment, potato starch), chipotle paste, flavourings, garlic powder]		
Process / Process Préparation du mix → Formage → Enrobage → Cuisson/ frittage → Surgélation → Conditionnement Mix preparation → Shaping → Coating → Cooking/Sinter → Freezing → Packing		

CONDITIONNEMENT / PACKAGING	
Conditionnement primaire Primary packaging	 Sachet Be Snacking de 500g Be Snacking bag of 500g
Tare du sachet Bag tare weight	10g
Code barre sachet Bag barcode	3760116241809
Conditionnement secondaire Secondary packaging	Carton blanc Be Snacking White Be Snacking box
Nb de conditionnement primaire Nber of primary packaging	6
Dimension du carton Box size	358x238x116 mm
Tare du carton Box tare weight	174g
Poids net du carton Net weight of the box	3 kg
Poids brut du carton Gross cardboard weight	3.2kg
Code barre carton Box barcode	3760116241816

PALLETISATION / PALLETIZATION	
Type de palette Type of pallet	Palette Europe Europallet
Poids net palette Net pallet weight	462 kg
Poids brut palette Gross pallet weight	510.3 kg
Nb de cartons / couche Nber of cartons/ layer	11
Nb de couches / palette Nber of layers/ pallet	14
Nb de carton par palette Nber of cartons / pallet	154

ETIQUETAGE / LABELLING	
Langues et logos Languages and logos	Etiquetage français, anglais, espagnol et portugais Labelling in French, English, Spanish and Portuguese

Fiche technique Specification 11077-ES Maj / Updated : 03/06/2024	MAC & CHEESE MAC & CHEESE Bouchées de pâte alimentaire macaroni et fromage légèrement épicées, panées, précuites, frites et surgelées individuellement Processed pasta macaroni and cheese bites, slightly spicy, breaded, pre-cooked, fried and individually frozen	
--	--	--

PHOTOS / PICTURES

Photo non contractuelle
Non contractual picture



ALLERGENES ALLERGENS			
<i>Selon règlement (UE) n° 1169/2011</i> <i>According to regulation n° 1169/2011 CE</i>			
Céréales et dérivés contenant du gluten Cereals and by-products with gluten	☒	Crustacés et dérivés Shellfish and by-products	☐
Oeufs et ovoproduits Egg and by-products	☐	Poissons et dérivés Fish and by-products	☐
Arachides et dérivés Peanuts and by-products	☐	Soja et dérivés Soya and by-products	☐
Lait et dérivés Milk and by-products	☒	Fruits à coque et dérivés Husk fruits and by-products	☐
Céleri et dérivés Celery and by-products	☐	Moutarde et dérivés Mustard and by-products	☐
Graines de sésame et dérivés Sesame seed and by-products	☐	Sulfites < 10 ppm Sulphites < 10 ppm	☐
		Sulfites > 10 ppm Sulphites > 10 ppm	☐
Lupin et dérivés Lupine and by-products	☐	Mollusques et dérivés Molluscs and by-products	☐
Traces d'allergènes Traces of allergens	Peut contenir des traces de POISSONS, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, SOJA, MOUTARDE May contain traces of FISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS, SOYA, MOUSTARD		

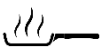
CRITERES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CRITERIA	
<i>Conforme au règlement n°1441/2007/CE et FCD 9.9.R</i> <i>According to 1441/2007/CE and FCD 9.9.R</i>	
Rapport Flore totale / Flore lactique Ratio of total flora to lactic flora	≤10 (si flore aérobie 30°C > 100 000 UFC/g) ≤10 (si aerobic flora 30°C > 100 000 CFU/g)
Staphylocoques coagulase positive Coagulase positive staphylococci	≤ 100 UFC/g ≤ 100 CFU/g
Escherichia coli Escherichia coli	≤ 10 UFC/g ≤ 10 CFU/g
<i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens</i>	≤ 30 UFC/g ≤ 30 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 UFC/g ≤ 100 CFU/g
<i>Salmonelle</i> <i>Salmonella</i>	Non détecté/25g Not detected /25g
<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i>	≤ 100 UFC/g ≤ 100 CFU/g

Fiche technique Specification 11077-ES Maj / Updated : 03/06/2024	MAC & CHEESE MAC & CHEESE Bouchées de pâte alimentaire macaroni et fromage légèrement épicées, panées, précuites, frites et surgelées individuellement Processed pasta macaroni and cheese bites, slightly spicy, breaded, pre-cooked, fried and individually frozen	
--	--	--

RECOMMANDATIONS GEMRCN GMSCCN RECOMMENDATIONS			
Portion à servir (g) / Serving size (g)			
	Maternelle Kindergarten	Elémentaire Elementary	Ados/Adult Teenager/Adult
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	30	30	60
Fréquence de service Serving frequency			
Entrée Starter	/	/	/
Plat Main course	2/20 maxi	2/20 maxi	2/20 maxi
GEMRCN : Groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition GMSCCN: Group of market studies in collective catering and nutrition			

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES AVERAGE NUTRITIONAL VALUES	
(pour 100g) / (Per 100g)	
Energie (kJ/kcal) Energy	1009/240
Matières grasses (g) Fat	9,8
Dont acides gras saturés (g) Of which saturates	3,9
Glucides (g) Carbohydrate	30,2
Dont sucres (g) Of which sugars	2,9
Protéines (g) Protein	7,7
Sel (g) Salt	1,4

CRITERES CHIMIQUES CHEMICAL CRITERIA	
Ionisation Ionization	Produit non ionisé, conforme à la Directive 2001-1097 Non ionized product, according to regulation 2001-1097
OGM GMQ	Non soumis à étiquetage, conforme aux Directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE No labelling obligation according to regulation 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

CONSEILS DE RESTITUTION INSTRUCTIONS FOR USE		
	Friteuse Fryer	4 minutes - 180°C
	Four préchauffé Preheated oven	10 min - 230°C
	A la poêle Frying pan	6 minutes par face à feu moyen 6 minutes per side at medium heat

CONSERVATION DU PRODUIT PRODUCT CONSERVATION
24 heures dans un réfrigérateur après décongélation 24 hours in refrigerator once thawed
3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur 3 days in refrigerator ice compartment
Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage In freezer at -18°C until the date indicated on packaging

AVANTAGES PRODUIT PRODUCT BENEFITS
LES + PRODUIT THE + PRODUCT Issu d'un populaire plat Américain, le Mac & Cheese est composé de macaronis al dente au fromage de cheddar fondant, enrobés d'une panure croustillante. Based on a popular American dish, the Mac & Cheese is made up of al dente macaronis with melting cheddar cheese, coated in a crispy breading. Cette délicieuse bouchée gourmande est idéale en tapas et sur vos planches apéritives. This delicious gourmet bite is ideal in tapas or on your aperitif boards. Son sachet de 500 grammes et sa surgélation IQF sont pratiques et permettent une parfaite maîtrise des coûts portion. Its 500 gram bag and IQF freezing are practical and allow a perfect control of the portion costs.