

Pomme grenaille en poêlée au sel de Guérande et huile d'olive SL.1.4



Description :

Des petites pommes de terre avec la peau, dorées à l'huile d'olive et assaisonnées au sel de Guérande.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque :



Conditionnement - calibre : CT 3 ST 1 KG
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 3.000
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : KG
 DLUO/DLC en jours : 540

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, passer 16 minutes au four à 210°C ou 20 minutes à la poêle.

LES PLUS PRODUITS :

Portionnable à volonté. Mise en oeuvre rapide. Maîtrise du coût portion.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 250 g
Energie	492 Kj / 118 Kcal	1230 Kj / 295 Kcal
Protéines (g)	1.8	4.5
Glucides (g)	15	37.5
dont Sucres (g)	0.2	0.5
Matières grasses (g)	5.3	13.3
dont Acides Gras Saturés (g)	0.7	1.8
Fibres alimentaires (g)	1.2	3.0
Sel (g)	0.45	1.1
Sodium (mg)	180	450
Calcium (mg)	-	-

Divers : Acides gras trans (g/100g) : <0,01
 Rapport P/L : 0.34

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20

Classification : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Dénomination légale de vente Pommes de terre cuites cuisinées à l'huile d'olive et au sel de Guérande - Surgelé

INGREDIENTS :

Pomme de terre (94,55%), huile d'olive vierge extra (4%), huiles végétales (tournesol, colza) en proportions variables, sel de Guérande (0,4%), poivre.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650392337

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 24 x l 29.600 x h 13.200

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 199.800

Nb d'UMC / couche : 13

Nb couches / palette : 14

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 47.091.015 CE

Code douanier : 20041099

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.