

77624

Poêlée de légumes grillés au pesto

courgette, pomme de terre, poivrons jaune et rouge, aubergine, oignon

SL.1.68

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de légumes grillés cuits (courgettes 17,3%, pommes de terre rondelles 17,2%, aubergines 10%, poivrons rouges 12,7%, poivrons jaunes 13,2% et oignons 6,6%) assaisonnés de sauce pesto (basilic, ail, ...).

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Marque :



Conditionnement - calibre : CT 4 ST X 2.5 KG

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 2.500

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 720

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé. Poêle / sauteuse (sans matière grasse) : 10/15 min. Conseil : remuer régulièrement. Liaison froide.

LES PLUS PRODUITS :

Légumes grillés aux saveurs estivales

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 160 g
Energie	367 Kj / 88 Kcal	587 Kj / 141 Kcal
Protéines (g)	2.4	3.8
Glucides (g)	Traces	
dont Sucres (g)	Traces	
Matières grasses (g)	4.4	7.0
dont Acides Gras Saturés (g)	0.7	1.1
Fibres alimentaires (g)	2.1	3.4
Sel (g)	0.41	0.7
Sodium (mg)	160	256
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.55

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 cuits autre que secs, > 50% de légumes

Dénomination légale de vente Mélange de légumes grillés cuisinés au basilic et à l'ail, surgelé

INGREDIENTS :

Courgettes grillées (17.35% mini), pommes de terres grillées (17.20% mini), poivrons jaunes grillés (13.25% mini), poivrons rouges grillés (12.75% mini), aubergines grillées (10.15% mini), oignons grillés (6.60% mini), huile de tournesol, basilic (3%), huile d'olive, ail (1.5%), sel, arôme basilic, colorant : E100

Poêlée de légumes grillés au pesto

courgette, pomme de terre, poivrons jaune et rouge, aubergine, oignon

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

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 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 traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440115646

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.700 x l 25 x h 23

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 176

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 26.06236/NA

Code douanier : 20049098

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.