



Description :

Tronçon de salsifi précuit, traité en beignet.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque :



Calibre : 15/20 g
 Conditionnement - calibre : CT 5 KG 15/20 G
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : KG
 DLUO/DLC en jours : 540
 Etat du produit : Pré cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable : En friteuse 3 min à 180°C. Au four 5 à 6 min préchauffé à 200°C.

LES PLUS PRODUITS :

Idéal pour vos menus enfants

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 119 g
Energie	840 Kj / 200 Kcal	1000 Kj / 238 Kcal
Protéines (g)	3.5	4.2
Glucides (g)	28.1	33.4
dont Sucres (g)	1.8	2.1
Matières grasses (g)	7.6	9.0
dont Acides Gras Saturés (g)	0.9	1.1
Fibres alimentaires (g)	2.7	3.2
Sel (g)	0.76	0.9
Sodium (mg)	299.21	356
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.46

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 Morceaux de salsifis enrobés d'une pâte à beignet, préfruits et surgelés

INGREDIENTS :

Salsifis coupés blanchis 51% Pâte à beignet 47% : eau, farine de blé, farine de maïs, amidon et amidon modifié de blé, semoule de blé, sel, lactose et protéines de lait, protéines de blé, poudres levantes : E450, E503 et E500, dextrose, colorant : extrait de paprika, poivre, huile de tournesol. Huile de tournesol 2%.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

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 checked="" 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 checked="" 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"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input checked="" 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 checked="" 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 : 3220440082009

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 28.200 x h 12

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 171

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56.151.001 CE

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.