

77434

Poêlée romanesco

haricots vert et beurre, baby carotte, chou romanesco

SL.1.65



Description :

La poêlée romanesco est un mélange préparé à partir de légumes rigoureusement sélectionnés, lavés, parés et surgelés. Les légumes sont cuits, refroidi puis surgelés IQF. Ce mélange est composé de fleurettes de chou Romanesco (24%), haricots beurre (24%) de haricots verts (16%) et baby carottes (16%).

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

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 : Four (vapeur) 100°C : 3 à 4 min. Poêle/sauteuse (matière grasse) : 7/8 min. Conseil : remuer régulièrement. Liaison froide.

LES PLUS PRODUITS :

Prêt à utiliser

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	122 Kj / 29 Kcal	183 Kj / 44 Kcal
Protéines (g)	1.5	2.3
Glucides (g)	Traces	
dont Sucres (g)	Traces	
Matières grasses (g)	0.1	0.2
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	2.6	3.9
Sel (g)	0.10	0.2
Sodium (mg)	40	60
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 15.00

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 cuits surgelé

INGREDIENTS :

Chou romanesco en fleurettes (24% mini), haricots beurre (24% mini), haricots verts (16% mini), jeunes carottes (16% mini)

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 : 3220440165429

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 : EMB 22136

Code douanier : 07109000

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.