

Poêlée camarguaise

poivron rouge, vert et jaune, tomate, courgette, oignon, riz

SL.1.77

**Description :**

Mélange de légumes (poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons) et riz cuisinés dans une sauce à base d'huile d'olive, tomate, ail et herbes aromatiques.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Conditionnement - calibre : CT 4 ST 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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h ente 0 et +3°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four combi mixte, en bac gastronorme plein couvert : Départ -18°C : 15mn à 160°C Au four à micro-ondes : Cuire 8 mn pour 500g de produit surgelé dans une assiette couverte A la sauteuse : Cuire 10 mn pour 500g de produit surgelé.

LES PLUS PRODUITS :

Produit gourmand.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	425 Kj / 101 Kcal	425 Kj / 101 Kcal
Protéines (g)	1.8	1.8
Glucides (g)	16.3	16.3
dont Sucres (g)	2.1	2.1
Matières grasses (g)	2.9	2.9
dont Acides Gras Saturés (g)	0.4	0.4
Fibres alimentaires (g)	1.3	1.3
Sel (g)	0.83	0.8
Sodium (mg)	332	332
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.62

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 et de riz, surgelé

INGREDIENTS :

Riz long grain précuit (riz précuit, sel) 32%, eau, tomates 10%, poivrons verts 7%, poivrons rouges 7%, poivrons jaunes 7%, courgettes vertes grillées 7%, oignons préfaits (oignons 4.3%, huile de tournesol), double concentré de tomates, purée de tomates mi-réduite, huile d'olive vierge extra, basilic, farine de riz, ail, sel, extrait de levure, romarin, origan.

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 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 checked="" 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 type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3083681142761

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 20

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195.500

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 9

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

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.