

31571

Épinard haché en galets CE2

blanchi
SL.1.24**Sysco**
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Préparé à partir de feuille entière, lavée, blanchie et égoutée.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque :



Conditionnement - calibre : CT 4 ST 2,5 KG
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : KG
 DLUO/DLC en jours : 720
 Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation en sauteuse avec de la crème.

LES PLUS PRODUITS :

Produit en galets plus pratique que les plaques. Certification environnementale de niveau 2 (éligible EGALIM)

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	112 Kj / 27 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	2.97	
Glucides (g)	1.8	
dont Sucres (g)	0.43	
Matières grasses (g)	0.14	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.037	
Fibres alimentaires (g)	3.07	
Sel (g)	0.226	
Sodium (mg)	90.4	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 21.21

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 Epinards hachés mini-portions surgelés

INGREDIENTS :

100% épinards - portions de 25g environ.

31571

Épinard haché en galets CE2

blanchi

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : France

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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		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 : 3220440080487

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 23

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 153

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 7

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 59210 CE

Code douanier : 07103000

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.