

39028

**Fève pelée**

blanchie

SL.1.25

**Description :**

Blanchies.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**

UE / non UE

Marque :

Terre &amp; Mer



Conditionnement - calibre : CT 5 ST

1 KG

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 900

Etat du produit : Blanchi

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Cuisson à la vapeur comme un légume traditionnel. A la casserole : Plonger les fèves pelées dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire environ 6 minutes dans l'eau frémissante. Egoutter. Au four à micro-ondes : Mettre les fèves pelées dans un plat adapté. Verser ½ verre d'eau. Couvrir et laisser cuire 5

**LES PLUS PRODUITS :**

Présentation parfaite

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	483 Kj / 115 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	14.9	
Glucides (g)	14.9	
dont Sucres (g)	2	
Matières grasses (g)	0.3	
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	6.5	
Sel (g)	0.04	
Sodium (mg)	16	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 49.67

**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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Dénomination légale de vente Fèves pelées surgelées

**INGREDIENTS :**

100% Fèves pelées.

39028

# Fève pelée

## blanchie

### GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

**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

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440174667

#### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 26 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 176

Nb d'UMC / couche : 45

Nb couches / palette : 12

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Code douanier : 07135000

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.