

77438

# Haricot vert extra-fin cuit CE2

## SL.1.29

**Sysco**  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service



### Description :

Cuit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France

Marque :



Conditionnement - calibre : CT 2 ST X 2.5 KG

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 : 720

Etat du produit : Cuit



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

Légumes cuits prêts à l'emploi nécessitant juste une remise en température. Utilisation froide : décongélation en chambre froide. Egoutter, assaisonner et dresser.  
Utilisation chaude : four vapeur pendant 4 minutes. Assaisonner et dresser.

### LES PLUS PRODUITS :

Légume 100% cultivé en France

Certification environnementale de niveau 2 (éligible Egalim)

Cuisson optimale pour une saveur préservée.

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	154 Kj / 37 Kcal	231 Kj / 56 Kcal
Protéines (g)	2.4	3.6
Glucides (g)	4.5	6.8
dont Sucres (g)	1.5	2.3
Matières grasses (g)	0.5	0.8
dont Acides Gras Saturés (g)	<0.1	
Fibres alimentaires (g)	3.6	5.4
Sel (g)	0.02	
Sodium (mg)	7.87	12
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 4.80

**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 Haricots verts extra fins cuits, surgelés

### INGREDIENTS :

100% haricot vert extra-fin

**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)							
<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 : 3220440090431

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 18.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 181.500

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 9

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 56140E

Code douanier : 07102200

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel ajouté

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.