

38902

Légumes pour couscous

carotte, navet, courgette, céleri, poivron, oignon, pois chiche, blanchis

SL.1.60

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Carottes, navets, courgettes, céleris, poivrons, oignons et pois chiches.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : HORAFFROST NV SA



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
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuisson vapeur : 5 à 7 minutes dans un bac gastronomique perforé. Assaisonner et agrémenter de matière grasse. Eau bouillante: cuire 6 à 8 minutes après la reprise de l'ébullition.

LES PLUS PRODUITS :

Flexibilité totale.
Prêts à utiliser.
Facile à conserver.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	158 Kj / 38 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	1.5	
Glucides (g)	5.7	
dont Sucres (g)	3.6	
Matières grasses (g)	0.4	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.1	
Fibres alimentaires (g)	2.7	
Sel (g)	0.13	
Sodium (mg)	46	
Calcium (mg)	42	

Rapport P/L : 3.75

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 pour couscous surgelé

INGREDIENTS :

Carottes : 26% min, Navets : 16% min, Courgettes : 12% min, Garniture céleri : 12% min, Poivrons : 8% min, Pois chiches: 6% min

38902

Légumes pour couscous

carotte, navet, courgette, céleri, poivron, oignon, pois chiche, blanchis

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	X	Céleri & dérivés		
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input 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"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	X	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 : 3220440163838

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 24 x h 20

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 9

Estampille sanitaire / Code emballer : RCY26676

Nom du fournisseur : 103518 HORAFROST NV SA

Code douanier : 07109000

Recette sans porc

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.