



### Description :

Rondelle de courgette, légèrement enrobée d'une pâte à beignet, frite et cuite au four. Surgelée individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France



Marque : 

Calibre : 8/16 g  
Conditionnement - calibre : CT 5 KG 12 G ENV  
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 : 540  
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C  
Etat du produit : Cuit

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

Sans décongélation : réchauffer au four à 200°C pendant 5-6 min. Après décongélation à 0-4°C dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène pendant 72h maximum  
réchauffer : \* 3 min à 180°C \* 10 min à 120°C

### LES PLUS PRODUITS :

Enrobage léger pour un produit croustillant

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	728 Kj / 174 Kcal	874 Kj / 209 Kcal
Protéines (g)	2.8	3.4
Glucides (g)	19.3	23.2
dont Sucres (g)	1.7	2.0
Matières grasses (g)	9.3	11.2
dont Acides Gras Saturés (g)	1.2	1.4
Fibres alimentaires (g)	1.0	1.2
Sel (g)	0.94	1.1
Sodium (mg)	370.08	444
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.30

**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 Rondelles de courgette enrobées d'une pâte à beignets, cuites et surgelées

### INGREDIENTS :

Rondelles de courgette 50%Enrobage 50% : eau, farine de blé et de maïs, huile de tournesol, amidon et amidon modifié de blé, sel, lactose et protéines de lait, poudres à lever : phosphates, carbonate de sodium et carbonate d'ammonium, dextrose, colorant : extrait de paprika, épices.

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

**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 checked="" 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 type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" 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

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440081880

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 28.200 x h 12

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 171

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56.151.001 CE

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.