

Description :

Petits cubes d'ail surgelés individuellement conditionnés dans un sachet refermable.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 UE / non UE

Marque : GLOBAL FOOD LINK S.L


Conditionnement - calibre : ST 1 KG
Infos complémentaires : Coupe 4x4mm ± 1mm
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 : 730
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utiliser sans décongélation

LES PLUS PRODUITS :

 Simplicité et facilité d'utilisation.
 Sachet refermable.

NUTRITION :

| Valeurs nutritionnelles moyenne | | |
|---------------------------------|-------------------|-----------------|
| | Pour 100 g | A la portion de |
| Energie | 632 Kj / 149 Kcal | Kj / Kcal |
| Protéines (g) | 6.36 | |
| Glucides (g) | 33.06 | |
| dont Sucres (g) | 1 | |
| Matières grasses (g) | 0.5 | |
| dont Acides Gras Saturés (g) | 0.09 | |
| Fibres alimentaires (g) | 2.1 | |
| Sel (g) | 0.04 | |
| Sodium (mg) | 16 | |
| Calcium (mg) | - | |

Rapport P/L : 12.72

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 : Non concerné

Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Dénomination légale de vente Ail en cube surgelé

INGREDIENTS :

Ail 100%

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 : 3308650702129

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 33.000 x l 20.500 x h 17.000

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 185

Nb d'UMC / couche : 60

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Nom du fournisseur : 103826 GLOBAL FOOD LINK S.L

Code douanier : 07108095

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.