

35547

**Petit oignon blanc**

blanchi

SL.1.49

**Description :**

Des petits oignons blancs grelots calibrés.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Union Européenne
**Marque :****Conditionnement - calibre :** CT 4 ST X 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 :**

Sans décongélation, glacer les petits oignons à blanc ou à brun avec un peu de sucre et du beurre. Préparer les légumes surgelés comme des légumes frais dans une casserole munie d'un petit fond d'eau avec un temps de cuisson légèrement réduit. Assaisonner selon votre propre goût

**LES PLUS PRODUITS :**

Flexibilité totale.

Prêt à utiliser.

Facile à conserver.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	119 Kj / 28 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	0.9	
Glucides (g)	0.1	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	6.1	
dont Acides Gras Saturés (g)	4.8	
Fibres alimentaires (g)	1	
Sel (g)	0.748	
Sodium (mg)	299.2	
Calcium (mg)	-	

**Rapport P/L :** 0.15

**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** Petits oignons blancs surgelés**INGREDIENTS :**

100 % petits oignons blancs.

## 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 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 checked="" 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 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 : 3308650355479

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 21

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm :

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 9

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Code douanier : 07108095

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.