

**Description :**

Pomme de terre charlotte avec oeuf, tomate, cornichon assaisonnés d'une sauce type mayonnaise.



Marque :

**Conditionnement :** 1 bq x 2,6 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 2.600**Unité Minimum de Commande (UMC) :** BQ**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 25**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 96h entre 0 et +4°C**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sortir de la chambre froide (4°C max) 20/30 min avant consommation. Bien mélanger la sauce de la salade pour avoir une diffusion optimale des goûts. Se conserve pendant 96H après ouverture à maximum 4°C.

LES PLUS PRODUITS :

Pomme de terre de variété Charlotte, jaune paille pour visuel gourmand puis ferme & fondante à la fois

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	537 Kj / 129 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	2.4	
Glucides (g)	11	
dont Sucres (g)	1.3	
Matières grasses (g)	8.0	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.6	
Fibres alimentaires (g)	1.4	
Sel (g)	0.72	
Sodium (mg)	393	
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 :** /**Classification :** Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_B

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Pomme de terre	Union européenne
Tomate	Union européenne
Oeuf	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Dénomination légale de vente : Salade réfrigérée à base de pommes de terre, tomates et oeuf dur

INGREDIENTS :

Pomme de terre stérilisée 62% (pomme de terre 62%, antioxydant : disulfite de sodium), tomate 9,6%, huile de colza, eau, oeuf dur 6,1%, cornichons rondelles 1,9% (cornichons 1,1%, eau, vinaigre, sel, arôme, antioxydant : disulfite de sodium), vinaigre d'alcool, amidon modifié de maïs, moutarde (eau, graine de moutarde brune, vinaigre d'alcool, sel, antioxydants : acide citrique - disulfite de potassium), oeuf entier concentré salé (oeuf entier concentré, sel), sel, arômes (contient lactose), persil, sucre, colorants : extrait de paprika - caroténoïdes, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel de poivre.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés	X	Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 20052080

Méthode de conservation : Frais

Recette sans porc

T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 4

Mode conservation/présentation : Sous Atmosphère Protectrice

Code EAN : 3220440134029

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 29.200 x h 20.700

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 139.200

Nb d'UMC / couche : 32

Nb couches / palette : 6

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.