

**Description :**

Egrené végétarien cuit à base de farine de pois majoritairement français, issu de l'Agriculture Biologique, cuisiné avec tomate et carottes pour une recette gouteuse et moelleuse. Sans soja.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque : Hari Co

Calibre :
Conditionnement – calibre : ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 730
Durée de vie après ouverture / décongélation : 3 jrs
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Poêle : Dans une poêle ou une sauteuse, faites revenir l'égrené végétal, seul ou directement avec une sauce, 5 mn à feu doux en le remuant de temps en temps. Aucun ajout de matière grasse n'est nécessaire. Assaisonnez le produit selon vos envies (légumes, aromates, etc.).

LES PLUS PRODUITS :

Egrené cuit prêt à être utilisé

A base de farine de pois Bio majoritairement français

Un des égrenés les plus moelleux et savoureux du marché.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
12	6.2	2.1	= 4.5	8	0.9	= 0.9	= 354	= -	154	641

Rapport P/L : 1.50

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 : 2/20 mini **Classification :** Plat protidique ou complet à base de céréales et/ou légumes secs (hors soja)

Dénomination légale de vente : EGRENE DE POIS BIO IQF

INGREDIENTS :

Protéines de pois texturées (72%), oignon, huile de tournesol, purée de carotte, concentré de tomate, ail, sel marin, paprika, poivre. Ingrédients issus de l'agriculture Biologique. Peut contenir : Fruits à coque, céleri & dérivés, moutarde.

Provenance matière première carnée : France

Mat. Première principale (origine) : France

GARANTIES :

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 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

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

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : égrené rouge/marrin IQF

Goût : Goût légèrement tomate, saveur légère de pois

Texture : Ferme

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 : 3760257090939

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 19.500 x h 13

Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm : 184.000

Nb d'UMC / couche : 12

Nb couches / palette : 13.000

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 26 116

Nom du fournisseur : 103718 ICI&LA DP

Code douanier : 20049098

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté