

BUS 002



Composition : Carotte issue de l'agriculture biologique\*. \*Certifié par Ecocert SAS F32600.



Marque : D'aucy

Produit « Attitude Responsable » : Produits bio

Cible clients : Restauration Collective

Portion conseillée : 150 G

Conditionnement – calibre : CT 4 ST 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 : Cuit

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

Sans décongélation.

Au four vapeur : 4 minutes à 100°C

Au four à air pulsé : 40 minutes à 160°C

En sauteuse à l'étuvée : 6 minutes

**NUTRITION :**

| Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g |               |                              |             |              |                          |                 |              |               | Valeurs énergétiques pour 100 g |     |
|--|---------------|------------------------------|-------------|--------------|--------------------------|-----------------|--------------|---------------|---------------------------------|-----|
| Protéines en g                           | Glucides en g | Glucides simples totaux en g | Fibres en g | Lipides en g | Acides Gras Saturés en g | Sel (NaCl) en g | Sodium en mg | Calcium en mg | Kcal                            | Kj  |
| 0,84                                     | 5,2           | 4,5                          | = 4,1       | 0,2          | traces                   | = 0,13          | = 50         | = 31,9        | 26                              | 109 |

Divers : Magnésium : 11,8 mg / 100 g

Rapport P/L : 4,20

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 Classification : Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

**INGREDIENTS :**

Carottes issues de l'agriculture biologique (100%)

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

**GARANTIES :**

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

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

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Produit sans porc

Produit sans sel

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Dimensions carton en cm : L 39,100 x l 25,600 x h 25,200

Code EAN de l'UMC : 3248451054167

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

Origine : /

Identification du fabricant : EMB 56 251 F

Nom du fournisseur : 100312 CGS D'AUCY (AT)