

Description : Terrine riche en marquants de légumes au décor poivrons et paprika qui apporte une belle couleur ensoleillée.

Origine : Transformé en France



Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 1,6 kg

Conditionnement : 3 pc

Poids net de l'UMC (kg) : 1.6 kg

Dénomination légale de vente : Terrine mosaïque méditerranéenne de légumes - produit réfrigéré

Unité Minimum de commande : Pc de 1,6 kg

Unité de facturation : KG

DDM : 42 jours

Etat du produit : Cuit

Code douanier : 20059950

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Trancher avec un couteau fin

Argumentaire nutrition :

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
165	681	13.7	4.0	5.6	3.0	2.4	3.5	1.22		488

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 :

Fréquence libre

Classification :

Entrée Cuidités < 15% MG

INGREDIENTS :

Farce 87.5 % : Carotte 19.3%, eau, poivron rouge 11.5%, CREME fraîche, courgettes 10.4%, tomate 7.7%, huile de colza, aubergine grillée 4.5%, huile d'olive, oignon, olive noire, blanc d'OEUF en poudre, amidon de tapioca, sel, ail, épaississants : dextrose, carraghénanes, farine de graine de caroube, gomme de xanthane, LAIT en poudre, persil, basilic, poivre blanc, anis vert, thym.
Gelée 12.5% : eau, gelée végétale (dextrose, épaississants : E407, E410, E440, E418, stabilisant : chlorure de potassium), poivron rouge, poivron jaune, persil.

Présence éventuelle de POISSON, SOJA, GLUTEN, GRAINES DE SESAME, CRUSTACES, MOUTARDE, MOLLUSQUES, SULFITES, CELERI.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés dans l'emballage de vente (sans remanipulation), à consommer en l'état ou après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g
NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M :	
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

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

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Produits laitiers, Oeufs. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Moutarde, Poissons, Crustacés, Mollusques, Soja, Sulfites, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code EAN de l'UMC : 3220440022081

T°C de conservation (°C) : 0/+4°C

Dimensions du carton en cm : 8,5 x 28 x 38

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largueur Palette en cm : 80