

Code Globe FERT : 12207472

Date d'émission : 10/12/2014 Version 1

Code douanier : 20049098

Code article : 12207472 - EAN : 7613034072009

Ag. sanitaire et/ou code emb. : Emb 56066C

## DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Fondue de poireaux surgelée

>> **Marque du produit** : DAVIGEL

### Description du produit

Emincé de poireau cuit et assaisonné au beurre, présenté en galets IQF. Poireau en proportions naturelles : 30% de vert, 70% de blanc.



### Unité De Base Sachet

>> **Calibre** : Sh de 1 kg

>> **Poids portion indicatif** : 120 g

### Conditionnement

>> **Unité mini. de commande** : Sh de 1 kg

>> **Carton** : 6 sh

>> **Poids net carton** : 6 kg

>> **Poids brut carton** : 6.307 kg

### Conservation

>> **DLUO** : 24 mois

>> **Température de stockage** : -18°C

### Origine

Fabriqué en France

### Informations produit

>> **Mode de restitution** : Utilisation : surgelé

Four air pulsé : chaleur sèche 140°C pendant 20 minutes environ

A la poêle : à feu doux, sans couvercle quelques minutes

Four à micro ondes : directement surgelé 4 minutes environ

Décongelé

Four air pulsé : chaleur sèche 180°C pendant 5 minutes environ

Four à micro ondes : 1 minute 30 secondes environ

>> **Degré de préparation** : Cuit

## COMPOSITION

### >> Liste des ingrédients :

Poireaux (76%), eau, **beurre**, féculé de pommes de terre, sel, poivre

### >> Allergènes\* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

\* Définition légale des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

#### Allergènes contenus dans la recette :

Produits laitiers / Lactose :

#### Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :

Beurre

## NUTRITION

### Encouragé par le GEMRCN

#### - Classifications GEMRCN :

Légumes

#### - Fréquences recommandées par le GEMRCN :

10/20 repas

**Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.**

### >> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Pour 100 g		Par portion (g) 150	
Energie kJoule	277	Energie kJoule	416
Energie kcal	67	Energie kcal	101
Matières grasses (g)	5.2	Matières grasses (g)	7,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	3.6	<i>dont acides gras saturés (g)</i>	5,4
Glucides (g)	2.2	Glucides (g)	3,3
<i>dont sucres (g)</i>	2.0	<i>dont sucres (g)</i>	3.0
Fibres alimentaires (g)	3.6	Fibres alimentaires (g)	5,4
Protéines (g)	1.1	Protéines (g)	1,7
Sel (g)	0.50	Sel (g)	0,75

>> **AG Trans (g/100g de lipides) :** non concerné

## PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

>> **Nb de cartons par couche :** 9

>> **Nb de couches par palette :** 11

>> **Nb de cartons par palette :** 99

>> **Poids net palette :** 594 kg

>> **Hauteur palette :** inférieure à 1,8 m

### Fiche conditionnement

Primaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
SACHET			300	250	28

Secondaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
CARTON			385	255	140

# CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Ni le produit fini, ni les ingrédients mis en oeuvre n'ont subi de traitement ionisant

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, 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 : <100 / g (valeurs de refus)
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)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

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

**Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.**