



Description : Nuggets pané élaboré avec des protéines végétales (blé, pois), oignons, chapelure

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 20/22 g

Conditionnement : 2 sh de 2,5 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 2.5 kg

Dénomination légale de vente : Préparation à base de protéines végétales, panée, cuite, surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : France

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Produit surgelé

Four ventilé (180°C) pendant 10 à 12 minutes

En liaison froide

Four ventilé (130°C) 15 à 20 minutes

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
262	1095	13.6	1.4	19.4	1.3	2.1	14.4	0.98	ND	390

Rapport P/L : 1.06

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 :

En cours

Classification :

En cours

INGREDIENTS :

Préparation à base de protéines végétales 65% : eau, protéines de blé texturées déshydratées 12% (protéines de blé , farine de blé), protéines de pois déshydratées 6%, oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), arôme naturel (dont gluten, céleri), épaississant : E461, sel.

Enrobage 35 % : chapelure (farine de blé , levure, sel), enrobant (eau, farine de blé), huiles végétales (tournesol, colza).

[% exprimés sur la totalité du produit.]

Présence éventuelle de lait, oeuf, mollusques, poissons, soja.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état ou après simple réchauffage

m

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)

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) : Céleri, Céréales. Traces potentielles : Produits laitiers, Oeufs, Poissons, Mollusques, Soja.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440141379

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 15 x 30 x 40

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Nb de cartons/couche : 8

Largeur Palette en cm : 80

Nb couches/palette : 12