



Description : Boulette au goût toasté à base de lentilles et sarrasin (31%) de légumes et de blé 12%

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 19/20 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 lentille, sarrasin, poireaux, protéines de blé et oignons, cuite, surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : France

Code douanier : 20049098

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Four sec 180°C 7/8 min

Liaison froide étuve 120/130°C - 15/20 min

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
215	896	10.5	2.0	12.3	1.2	3.2	16.2	1.18	ND	472

Rapport P/L : 1.54

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 :

Eau, lentilles précuites 16% (eau, lentilles), poireaux 15%, sarrasin précuit 15% (eau, sarrasin) protéines de blé texturées déshydratées 12% (protéines de blé, farine de blé), huiles végétales (tournesol, colza), oignons pré-frits 7.1% (oignons, huile de tournesol), emmental, arôme naturel (dont, céleri), sel, fibre de pomme de terre, épaississant : E461, ail déshydraté.

Présence éventuelle de poissons, oeuf, soja, mollusques.

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, Produits laitiers. Traces potentielles : Oeufs, Poissons, Mollusques, Soja.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440141348

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 15 x 30 x 40

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 12