



Description : Steak végétal en forme de "fleur" composé de boulgour, lentille corail, épinard et carottes, cuit. (diam 9cm env)

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 100 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 boulgour, de lentilles corail et de légumes, cuite, surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Elaboré en France

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cuit

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation décongelé (liaison froide) - Four de régénération 130°C : 20/25 min.

Utilisation surgelé - Four sec 180° C : 15 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
181	757	8.2	1.9	12.5	2.0	3.6	12.5	0.83	ND	332

Rapport P/L : 1.52

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 :

BOULGOUR précuit 20% (eau, boulgour), eau, lentilles corail précuites 13% (eau, lentilles corail), épinards 10%, carottes jaune 10%, protéines de blé texturées déshydratées (protéines de blé, farine de blé), oignons préfaits 6% (oignons, huile de tournesol), huile de colza, emmental, flocons de blé, tomates mi-séchées 3%, arôme naturel (dont gluten, céleri), sel, épaississant : E461, ail déshydraté.
Présence éventuelle de POISSONS, OEUF, 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, Produits laitiers. Traces potentielles : Oeufs, Poissons, Soja.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440154300

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