

Code Produit : 12356025

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aiguillette végétale de blé et carotte panée, préfrite et cuite. Recette au goût cuisiné de curry doux moelleuse et croustillante à la fois., panée, préfrite et cuite

Mode de conservation

DLUO / DDM : 18 mois
Température de stockage :-18°C



Code article :101113381_12356025 - EAN : 3220440154263

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

Dimension pièce : Calibre de 40 g.

Unité De Base Sachet

Poids portion indicatif : 40 g

Poids net UDB : 2.5 kg

Poids brut UDB : 2.522 kg

Conditionnement

Conditionnement à poids variable : Non

Unité mini. de commande : Sh de 2,5 kg

Carton : 2 sh

Poids net carton : 5 kg

Poids brut carton : 5.307 kg

Origine

Elaboré en France

Informations produit

Mode de présentation : 24 h au réfrigérateur.

Jusqu'à la date indiquée sur l'emballage au congélateur (-18°)

Mode de restitution :

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

Utilisation surgelé - Four sec 180° C : 13 à 14 min.

COMPOSITION

Liste des ingrédients :

Préparation à base de protéines végétales 70% : eau, protéines de **blé** texturées déshydratées 18% (protéines de **blé**, farine de blé), carottes orange 2%, carottes jaunes 2%, huile de colza, oignons préfrits (oignons, huile de tournesol), **blanc d'oeuf en poudre**, amidon modifié, fibres de **blé** (fibres de blé et de psyllium), arôme naturel (dont **gluten, céleri**), épices, épaississant : E461, sel, plante aromatique, ail déshydraté. Enrobage 30 % : chapelure (chapelure (farine de **blé**, levure, sel), flocons de pomme de terre (pomme de terre, émulsifiant: E471), fibres de pomme de terre (pomme de terre, amidon de pomme de terre, stabilisant: E223), enrobant (eau, farine de **blé**), huiles végétales (tournesol, colza).[% exprimés sur la totalité du produit.]

Traces possibles de **POISSONS, SOJA, LAIT.**

Code Produit : 12356025

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 :	Possibilité de présence involontaire :
Céréales glutineuses :	X	
Crustacés :		
Oeufs / Ovoproduits :	X	
Poissons :		X
Arachide / dérivés d'arachide :		
Soja / Dérivés de soja :		X
Produits laitiers / Lactose :		X
Fruits à coques :		
Céleri :	X	
Moutarde :		
Sésame :		
Sulfites (E220 à E228) :	X	
Lupin :		
Mollusques :		

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

NUTRITION

Limité par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN :**
Préparation < 70% MPA

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN :**
3/20 maximum

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) : 120
Energie kJ	983	1180
Energie kCal	235	282
Matière grasses (g)	10.2	12,2
dont acides gras saturés (g)	1.0	1,2
Glucides (g)	20.3	24,4
dont sucres (g)	1.0	1,2
Fibres alimentaires (g)	2.4	2,9
Protéines (g)	14.3	17,2
Sel (g)	0.75	0,9
Calcium (mg)		

Spécification nutrition :

Rapport P/L	1.4
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	300
AG Trans (g/100g de lipides)	non concerné

Code Produit : 12356025

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Nb de cartons par couche : 8

Nb de couches par palette : 12

Nb de cartons par palette : 96

Poids net palette : 480 kg

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

Primaire	Qté	Carac. Tech.
Sac - Sachet		PEBD transparent 80

Secondaire	Qté	Carac. Tech.
Caisse		carton+couvercle

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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.