

**Description :**

Aiguillette végétale de blé et carotte panée, goût curry. Panée, pré-frite et cuite.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
 France
**Marque :****Calibre :** 40 g**Conditionnement – calibre :** CT 2 ST X 2.5 KG 40 G**Infos complémentaires :** Environ 125 pc de 40 g**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 540**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 h entre 0°C et 4°C**Etat du produit :** Cuit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Utilisation décongelé (liaison froide) : Four de régénération 130°C : 20/25 min. Utilisation surgelé : Four sec 180° C : 13 à 14 min.

**LES PLUS PRODUITS :**

Idéal tapas. Recette végétarienne

**NUTRITION :**

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
14.3	20.3	1	= 2.35	10.2	1	= 0.75	= 296		235	983

Rapport P/L : 1.40

**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 :** 2/20 mini **Classification :** Plat protidique ou complet à base de céréales et/ou légumes secs (hors soja)**Dénomination légale de vente :** Préparation à base de protéines végétales et de carottes, panée, cuite, surgelée**INGREDIENTS :**

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 pré-frits (oignons, huile de tournesol), blanc d'oeuf en poudre, amidon modifié, fibres de blé (fibres de blé et de psyllium), arôme naturel (dont 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).

**Mat. Première principale (origine) :** Union Européenne

**GARANTIES :****Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

**OGM :** Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003**Ionisation :** Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé**ALLERGENES**

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGENES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :****Aspect/Couleur :** Aiguillette**Goût :** Caractéristiques du blé, de la carotte et de la chapelure.**Texture :** Produit plutôt moelleux. Chapelure croustillante.**Odeur :** Caractéristiques du blé, de la carotte et d'un produit pané.**AUTRES CARACTERISTIQUES :****Méthode de conservation :** Surgelé**T° de conservation (°C) :** Maxi 18-**Adapté à la liaison froide****Code EAN de l'UMC :** 3220440154263**PALETTISATION :****Dimensions carton en cm :** L 40 x l 30 x h 15**Longueur Palette en cm :** 120.000**Largeur Palette en cm :** 80.000**Hauteur Palette en cm :** 195.000**Estampille sanitaire / Code emballer :** FR 56.094.004 CE**Code douanier :** 19049080

Produit sans sel ajouté