

**Description :**

Relevé de rhum.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
 France
**Marque :** Davigel**Calibre :** 60 g**Conditionnement – calibre :** CT 4.5KG / 75 PC 60 G**Infos complémentaires :** 60 g**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 4.500**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** CT**DLUO/DLC en jours :** 360**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 4 jours à 4°C**Etat du produit :** Cuit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Possibilité de réchauffer au four (5 minutes) sans décongélation (th 200-220°C). Laisser reposer 10 minutes environ à température ambiante avant de déguster.

Décongélation : 5h environ au réfrigérateur à +4°C. Après décongélation, laisser reposer 20 minutes environ à température ambiante puis déguster.

**NUTRITION :**

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.6	59	41	2.6	3.8	3	= 0.14			285	1205

**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 :** Analyses de la diététicienne en cours

**INGREDIENTS :**

Eau, sucre, farine de blé, rhum, préparation lactée (lactosérum, matière grasse végétale (coprah), protéines de lait, lait écrémé), poudre d#oeufs entiers, arôme vanille.

**Mat. Première principale (origine):** Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)



**GARANTIES :**

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

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

**OGM :** Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

**Ionisation :** Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

**ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) :** Lait, Oeuf, Gluten, Sulfites

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** Cylindrique avec cannelures. Dorée.

**Goût :** Sucré.

**Odeur :** Rhum vanillé.

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**Code EAN de l'UMC :** 3308650769931

**T° de conservation (°C) :** Maxi 18-

**Dimensions carton en cm :** L 40 x l 30 x h 11.500

**Identification du fabricant :** EMB 33433D

**Nom du fournisseur :** 103507 AQUITAINE SPECIALITES SARL

**PALETISATION :**

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 118.500