

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Darégal



Calibre : 250 g
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.250
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Produit prêt à l'emploi, saupoudrable.
Sans décongélation préalable.

LES PLUS PRODUITS :

Sachet équipé du système Zip Grip, pratique à ouvrir et à refermer.
Produit fabriqué selon un procédé DAREGAL, brevet déposé, respectant les bonnes pratiques de fabrication, garanti sans fumigation.

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
4.3	0.8	0.1	= 6.9	0.4	0.05	= 0.05	= 20	= -	38	158

Rapport P/L : 10.75

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 : Aide culinaire Classification : Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

100 % menthe douce. La menthe fraîchement récoltée puis triée, est lavée, essorée, coupée et surgelée par le procédé I.Q.F. (Individually Quick Frozen).

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/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) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : couleur vert clair homogène

Goût : caractéristique de la menthe poivrée fraîche

Texture : caractéristique de la menthe poivrée fraîche

Odeur : caractéristique de la menthe poivrée fraîche

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3060730007493

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 23.600 x h 17

Identification du fabricant : EMB 91405

Nom du fournisseur : 101005 DAREGAL

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 170.000