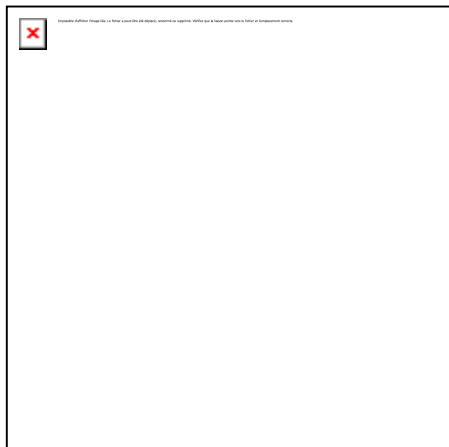


**Description :**

Surgelée individuellement.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**

UE / non UE

**Calibre :**

Conditionnement – calibre : CT 5 ST 1 KG

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 1080

Etat du produit : Cru

**LES PLUS PRODUITS :**

Produit de service

Qualité régulière

**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
1.4	9.3	3.6	= 2.8	0.1	0.05	= 0.08	= 32	= -	48	201

Rapport P/L : 14.00

**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** : Ni limité, ni encouragé**INGREDIENTS :**

100% échalote

Mat. Première principale (origine): UE / non UE

**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 :** blanc violet

**Goût :** caractéristiques de la plante fraîche

**Odeur :** caractéristiques de la plante fraîche

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**Type de surgélation :** IQF

**Code EAN de l'UMC :** 3060730000388

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

**Dimensions carton en cm :** L 35.500 x l 26.500 x h 15.500

**Identification du fabricant :** EMB 91405

**Nom du fournisseur :** 101005 DAREGAL

**PALETISATION :**

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 155.000