

**Description :**

Petits pois doux extra fins cuits.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
 France
**Marque :** D'aucy**Calibre :****Conditionnement – calibre :** CT 4 ST 2.5 KG**Infos complémentaires :** Jusqu'à 7,5mm**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 2.500**Unité Minimum de Commande (UMC) :** ST**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 720**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 72 heures entre 0°C et 4°C**Etat du produit :** Cuit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

4 min à la vapeur dans un bac gastronorme perforé à 100°C environ. 35 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ. 3 min environ en sauteuse à l'étuvée (mouiller à hauteur du produit). 4 min à l'anglaise à 100°C.

**LES PLUS PRODUITS :**

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.

Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.

Un rapport qualité/prix maîtrisé par rapport aux autres technologies (4ème gamme, 5ème gamme, frais, surgelé cru).

La solution praticité grâce à l'ouverture facile sur les sachets.

Une gamme tout à fait adaptée à l'assemblage à froid en direct pour la liaison différée.

**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
5.8	9.8	4.5	= 6.8	0.5	0.1	= 0.02	= 7.5	= 25.6	80	334

**Divers :** Magnésium : 28,5 mg / 100 g**Rapport P/L :** 11.60**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 :** 10/20 **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes**Dénomination légale de vente :** Petits pois doux extra fins surgelés**INGREDIENTS :**

Petits pois

**Mat. Première principale (origine) :** France

**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 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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<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 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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** Les gousses doivent être de couleur verte.

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

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

**Mode conservation/présentation :** IQF

**Code EAN de l'UMC :** 3248451017551

**PALETTISATION :**

**Dimensions carton en cm :** L 39 x l 24 x h 20

**Longueur Palette en cm :** 120.000

**Largeur Palette en cm :** 80.000

**Hauteur Palette en cm :** 175.000

**Nb d'UMC / couche :** 36

**Nb couches / palette :** 8.000

**Estampille sanitaire / Code emballer :** EMB 56140E

**Nom du fournisseur :** 103954 D'AUCY FRANCE SASU

**Code douanier :** 07102100

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté