

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Darégal



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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h

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
2.80	1.60	1.60	= 3.9	0.60	0.10	= 0.03	= 10	= -	31	129

Rapport P/L : 4.67

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 :

Ciboulette 100%

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 foncé homogène

Goût : Caractéristique de la plante fraîche

Odeur : Caractéristique de la plante fraîche

Divers : Matière sèche : similaire au produit frais

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3060730006236

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38.600 x l 25 x h 23.400

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 187.200