



Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Espagne



Marque : 

Conditionnement - calibre : CT 4 ST X 2.5 KG
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
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé : Four 150°C : 10 min. Conseil : Eviter de trop superposer les produits. Eau bouillante (salée) : 3 min. dès ébullition. Four vapeur (bac perforé) : 3 min. + assaisonner. Micro ondes (plat creux couvert, 1/2 vert d'eau salée) : 900 Watt : 2 min.

LES PLUS PRODUITS :

Restitution homogène et meilleure maîtrise du coût portion : petites fleurettes au calibre serré

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	143 Kj / 34 Kcal	215 Kj / 51 Kcal
Protéines (g)	2.4	3.6
Glucides (g)	3.5	5.3
dont Sucres (g)	1.5	2.3
Matières grasses (g)	0.5	0.8
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	4.5	6.8
Sel (g)	0.03	
Sodium (mg)	11.81	18
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 4.80

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 Brocolis cuits surgelés

INGREDIENTS :

100% Brocolis

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

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 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440165436

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 30

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 135

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 4

Estampille sanitaire / Code emballer : ES 21.17952/NA CE

Code douanier : 07108095

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.