34200

Purée de potiron CE2

100 % légumes

CE2

Description :

Potiron et potimarron cuits, réduits en purée et moulés en galets.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle

Calibre : 30 g
Conditionnement - calibre : CT 4 ST 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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 3°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélaton, en sauteuse avec de la crème. Au four, sans décongélation en bac gastro avec couvercle à 180°C. Eligible au four/chariot de remise en température. En liaison froide : après décongélation suivre les protocoles recommandés pour un produit surgelés en adaptant le temps de cuisson

LES PLUS PRODUITS :

Certification environnementale de niveau 2 (éligible Egalim)
Texture lisse et homogène garantie par un procédé breveté Bonduelle : particulièrement adaptée pour les troubles de la déglutition. Produit portionnable et rapide à mettre en oeuvre (galets de 30 g).

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	**A la portion de 150 g**
Energie	137 **Kj** / 33 **Kcal**	206 **Kj** / 50 **Kcal**
Protéines (g)	1.4	2.1
Glucides (g)	4.7	7.1
dont Sucres (g)	2.3	3.5
Matières grasses (g)	0.5	0.8
dont Acides Gras Saturés (g)	0.1	0.2
Fibres alimentaires (g)	1.9	2.9
Sel (g)	0.01	
Sodium (mg)	12	18
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 2.80

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 Purée de potiron et potimarron surgelée

INGREDIENTS :

Potiron (50%) et potimarron réduit en purée.

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 28.07.2023

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

34200

Purée de potiron CE2

100 % légumes

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 Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Adapté à la liaison froide

Code EAN de l'UMC : 3083681001631

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39.200 x l 29.600 x h 19.200
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 187.800
Nb d'UMC / couche : 32
Nb couches / palette : 9

Estampille sanitaire / Code emballeur : N/A
Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE
Code douanier : 07108095

Produit sans sel ajouté

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.

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 28.07.2023

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande