



Description :

Un mélange de légumes (carottes, courgettes et aubergines prérites, oignons, poivrons rouges et jaunes grillés, pois chiches) et de fruits (abricots secs, raisins secs) enrobé d'une sauce.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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 : 7 jours entre 2 et 3°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. 40 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ. 10 min environ en sauteuse à l'étuvée. 4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes. Un rendement optimal des légumes. Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température. 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	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
1.3	8.3	5.5	= 2.7	4	3.5	= 0.41	= 160	= -	80	333

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

INGREDIENTS :

Légumes et fruits (72 %) : carottes, courgettes et aubergines prérites (courgettes, aubergines, huile végétale de tournesol), oignons, poivrons rouges et jaunes grillés, abricots secs (4 %), pois chiches, raisins secs. Sauce (28 %) : eau, huile d'olive vierge extra, épices, concentré de tomates, ail, sel, sucre, cumin. Susceptible de contenir des traces de : lait, céleri.

Mat. Première principale (origine): Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3248451094156

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 25.200

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 191.400