



Composition : Des haricots plats coupés, cuits et surgelés individuellement.



Marque : D'aucy



Cible clients : Restauration Commerciale, Restauration Collective

Portion conseillée : 150 G

Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2,5 KG

Infos complémentaires : largeur : 10 à 24 mm - longueur : 40 mm environ

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 et 3°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

4 min à la vapeur dans un bac gastronome perforé à 100°C environ.

40 min au four à air pulsé dans un bac gastronome couvert à 160°C environ.

10 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 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.

Cultivé 100% en France.

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
1,8	4,3	1,6	= 3,2	0,2	0,1	= 0,01	= 4		33	137

Rapport P/L : 9,00

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20

Classification : Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

Haricots plats coupés (100%)

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Caractéristique des haricots plats coupés. Coloration verte.

Goût : Caractéristique des haricots plats. Absence de goût étranger.

Texture : Caractéristique des haricots plats.

Odeur : Caractéristique des haricots plats. Absence d'odeur étrangère.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Dimensions carton en cm : L 39,100 x l 25,600 x h 21,700

Pays de transformation/élaboration/conditionnement : France

Identification du fabricant : 56140 E

Type de surgélation : IQF

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Code EAN de l'UMC : 3248451028151

Origine : France

Nom du fournisseur : 100312 CGS D'AUCY