



**Composition :** Carottes, courgettes, céleri rave et navets. Légumes coupés en dés.



**Marque :** D'aucy

**Cible clients :** Restauration Collective

**Portion conseillée :** 150 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 :** 72 heures entre 0 et +3°C

**Etat du produit :** Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation.

Four vapeur bac gastronomique perforé : 4 minutes à 100°C

Four à air pulsé (à l'étouffée) bac gastronomique couvert : 35 minutes à 160°C

En sauteuse : à l'étuvée : 4 minutes

**LES PLUS PRODUITS :**

Produit cuit.

**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
1,1	4,1	3	= 2,7	0,1	traces	= 0,08	= 40		22	91

Rapport P/L : 11,00

**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 :**

Carottes (24% min), courgettes (24% min), céleri rave (16% min), navets (16% min).

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

**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

Produit sans porc

Produit sans sel ajouté

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** Caractéristique de la brunoise. Proportion des légumes respectée.

**Goût :** Caractéristique de la brunoise. Absence de goût étranger.

**Texture :** Caractéristique de la brunoise.

**Odeur :** Caractéristique de la brunoise. 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

**Type de surgélation :** IQF

**T° de conservation (°C) :** Mini 18-

**Code EAN de l'UMC :** 3248451068850

**Origine :** /

**Nom du fournisseur :** 100312 CGS D'AUCY