

**Description :**

Pelé, découpé en cubes et surgelé.

Origine Pays de transformation/conditionnement :

Pérou

**Conditionnement - calibre :** CT 5 ST 1 KG**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** ST**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 720**Etat du produit :** Cru**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 4 à 5 heures en froid positif

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 80 g
Energie	725 Kj / 172 Kcal	580 Kj / 138 Kcal
Protéines (g)	1.6	1.3
Glucides (g)	9.3	7.4
dont Sucres (g)	2.1	1.7
Matières grasses (g)	14	11.2
dont Acides Gras Saturés (g)	3	2.4
Fibres alimentaires (g)	6.4	5.1
Sel (g)	0.3	0.2
Sodium (mg)	118	94
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.11**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 mini**Classification :** Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits**Dénomination légale de vente** Avocat morceaux surgelé**INGREDIENTS :**

Avocat 100%

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pérou

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 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	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

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440188725

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25 x h 12.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 165

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Nom du fournisseur : 103919 VIRU SA

Code douanier : 08119095

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.