

75807

**Echalote**

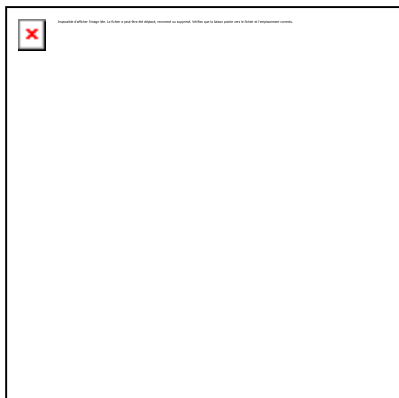
IQF

**Description :**

Surgelée individuellement.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**

UE / non UE



**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 :** 1080  
**Etat du produit :** Cru

**LES PLUS PRODUITS :**

Produit de service  
 Qualité régulière

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
<b>Energie</b>	201 Kj / 48 Kcal	Kj / Kcal
<b>Protéines (g)</b>	1.4	
<b>Glucides (g)</b>	9.3	
<b>dont Sucres (g)</b>	3.6	
<b>Matières grasses (g)</b>	0.1	
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.05	
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2.8	
<b>Sel (g)</b>	0.08	
<b>Sodium (mg)</b>	32	
<b>Calcium (mg)</b>	-	

Rapport P/L : 14.00

**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, &gt; 50% de légumes

Dénomination légale de vente Echalote coupée surgelée

**INGREDIENTS :**

100% échalote

## 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
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 : 3060730000388

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 35.500 x l 26.500 x h 15.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 170

Nb d'UMC / couche : 40

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 91405

Nom du fournisseur : 101005 DAREGAL

Code douanier : 07108095

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.