

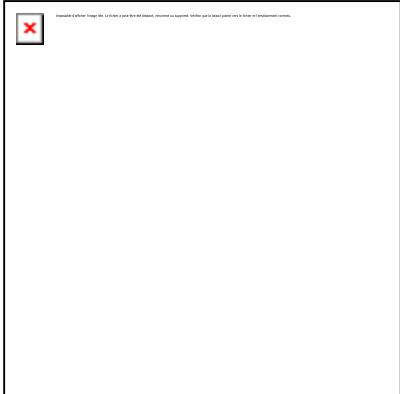


CE2



Origine Pays de transformation/conditionnement :

France



Description :

Choux-fleurs origine France, coupés, cuits et surgelés. Eligible EGALIM

Marque : Paysan Breton

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
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sauteuse : 3 à 6 minutes à 160°C - Four vapeur : 8 à 12 minutes en bac gastro perforé sans couvercle

LES PLUS PRODUITS :

Légume origine France. Certification environnementale de niveau 2 (éligible Egalim)

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	75 Kj / 18 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	1.6	
Glucides (g)	1.1	
dont Sucres (g)	1	
Matières grasses (g)	0.2	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.03	
Fibres alimentaires (g)	2.7	
Sel (g)	0.045	
Sodium (mg)	18	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 8.00

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, > 50% de légumes

Dénomination légale de vente Choux-fleurs coupés, cuits et surgelés

INGREDIENTS :

Choux-fleurs 100%.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : France

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C		Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Rapport Flore/Lactique		
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)

Lait & dérivés	Crustacés & dérivés	Sulfites (>10mg/kg)	Mollusques & dérivés
Soja & dérivés	Céréales & dérivés avec gluten	Arachides (cacahuètes & dérivés)	Lupin & dérivés
Œufs & dérivés	Fruits à coques & dérivés	Céleri & dérivés	
Poisson & dérivés	Graines de sésame & dérivés	Moutarde (graines & dérivés)	X Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES

Lait & dérivés	Crustacés & dérivés	Sulfites (>10mg/kg)	Mollusques & dérivés
Soja & dérivés	Céréales & dérivés avec gluten	Arachides (cacahuètes & dérivés)	Lupin & dérivés
Œufs & dérivés	Fruits à coques & dérivés	Céleri & dérivés	
Poisson & dérivés	Graines de sésame & dérivés	Moutarde (graines & dérivés)	X Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3184034276970

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 25

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 190

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 7

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB 22136 CE

Nom du fournisseur : 102469 GELAGRI

Code douanier : 20049098

Recette sans porc

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.