



CE2

**Description :**

Haricot vert très fin lavé, calibré et cuit. Cuisson à la vapeur prolongée pour garantir une texture fondante.
 Haricot coupé pour faciliter l'utilisation en barquette et la dégustation. Eligible EGALIM

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France

Marque : D'aucy



Conditionnement - calibre : CT 4 ST 2.5 KG
Infos complémentaires : 4 cm, largeur inférieure à 8 mm
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 : 72h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Four vapeur : 4 min à 100°C Four ventilé : 40 min à 160°C Produit cuit pouvant être conditionné et /ou assemblé à froid en barquettes ou bacs gastronomes et remis en températures sans cuisson préalable. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement). Remise en température à +63°C minimum en moins d'une heure. En utilisation liaison froide : A décongeler à 0 -4°C dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène pendant 72h maximum, puis réchauffer en barquette en cellule ou chariot jusqu'à 65°C à cœur.

LES PLUS PRODUITS :

Légume 100% cultivé en France.
 Certification environnementale de niveau 2 (éligible Egalim).
 Gain de temps et économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
 Rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
 Gamme tout à fait adaptée à l'assemblage à froid en direct pour la liaison différée.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	150 Kj / 36 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	2.2	
Glucides (g)	4.5	
dont Sucres (g)	1.5	
Matières grasses (g)	0.2	
dont Acides Gras Saturés (g)	traces	
Fibres alimentaires (g)	3.6	
Sel (g)	traces	
Sodium (mg)	traces	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 11.00
% Fruits et Légumineuses : 100.00

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 Haricots verts très fins surgelés

INGREDIENTS :

Haricots verts 100%

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : France

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)							
☐	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)	☒	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)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3017800504949

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.000 x l 26.000 x h 24.000

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 7

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 103954 D'AUCY FRANCE SASU

Code douanier : 07102200

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.