

**Description :**

Un mélange de légumes cuits composé d'haricots verts, de courgettes, d'aubergines pré-frites, d'oignons, poivrons jaunes et rouges.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



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 : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

4 min à la vapeur dans un bac gastronorme perforé à 100°C environ. 40 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ. 10 min environ en sauteuse à l'étuvée. 4 min à l'anglaise à 100°C. Eligible au four/chariot de remise en température. 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 :

Un gain temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes. Un rendement optimal des légumes. Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température. La solution praticité grâce à l'ouverture facile sur les sachets. Une 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 150 g |
| Energie | 235 Kj / 57 Kcal | 353 Kj / 86 Kcal |
| Protéines (g) | 1.5 | 2.3 |
| Glucides (g) | 3.7 | 5.6 |
| dont Sucres (g) | 2.5 | 3.8 |
| Matières grasses (g) | 3.3 | 5.0 |
| dont Acides Gras Saturés (g) | 0.4 | 0.6 |
| Fibres alimentaires (g) | 3.1 | 4.7 |
| Sel (g) | 0.02 | |
| Sodium (mg) | < 40 | <60 |
| Calcium (mg) | - | |

Rapport P/L : 0.45

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 Poêlée de légumes cuite surgelée.

INGREDIENTS :

Haricots verts, courgettes, aubergines pré-frites (aubergines, huile végétale de tournesol), oignons, poivrons jaunes, poivrons rouges.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

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

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3248451081651

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25 x h 21

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 103954 D'AUCY FRANCE SASU

Code douanier : 20049098

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

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.