Mirepoix bordelaise

carotte, oignon





Description: Carottes, oignons.

 $\label{lem:condition} \textbf{Origine Pays de transformation/conditionnement:}$

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 : 720 Etat du produit : Blanchi

LES PLUS PRODUITS:

Produit cuit

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne						
	Pour 100 g	A la portion de 150 g				
Energie	125 Kj / 30 Kcal	188 Kj / 45 Kcal				
Protéines (g)	1.1	1.7				
Glucides (g)	5.1	7.7				
dont Sucres (g)	4.9	7.4				
Matières grasses (g)	0.2	0.3				
dont Acides Gras Saturés (g)	traces					
Fibres alimentaires (g)	2.4	3.6				
Sel (g)	0.03					
Sodium (mg)	13.8	21				
Calcium (mg)	i					

Rapport P/L: 5.50

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 Mirepoix Bordelaise surgelé

INGREDIENTS:

Carottes (32% mini), oignons (48% mini).





14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris

Siret: 316 807 015 01340

39767

Mirepoix bordelaise

carotte, oignon



GARANTIES:

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

Microbiologie: Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	Absence d'OGM selon les règlements		
Flore aérobie 30°C	Conforma	1829/2003 et 1830/2003		
Flore lactique		1023/2003 61 1030/2003		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et san		
Levures Moisissures	Conforme par rapport	ingrédient ionisé		
Entérobactéries	à la catégorie de référence / FCD Version du 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	ingredient ionise		
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)	Х	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	Х	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 Mode conservation/présentation : IQF Code EAN de l'UMC : 3248451068751

PALETTISATION:

Dimensions carton en cm : L 39.100 x I 25.600 x h 25.200

Longueur Palette en cm : 120 Largeur Palette en cm : 80 Hauteur Palette en cm : 194.900 Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB 56140E Nom du fournisseur : 103954 D'AUCY FRANCE SASU

Code douanier: 07109000

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.





14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris

Siret: 316 807 015 01340