



Barre glacée Bounty® 50,1 ml / 39,1 g

Marque : MARS

Référence : 132 490

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Crème glacée à la noix de coco, enrobage cacao avec des éclats à la noix de coco. Carton de 24 pièces.
Dénomination réglementaire :	Crème glacée à la noix de coco, enrobage cacao (36%) avec des éclats à la noix de coco (1.8%).
Type de produit	Congelé - Layer Packed - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	728 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,936 kg.
Code douanier	21050099
Stampille sanitaire	FR 67.478.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Luxembourg - Allemagne - France

Atouts

- Dessert emballé individuellement facilitant la mise en place et le service
- Dessert reconnu et gourmand qui fera plaisir à vos convives

Composition

Liste des ingrédients LAIT écrémé (20%), crème légère (LAIT), sucre, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, eau, noix de coco (5.5%) (noix de coco séchée, lait de noix de coco en poudre), pâte de cacao, matière grasse de noix de coco, beurre de cacao, matière grasse de palme, LAIT écrémé concentré sucré, beurre concentré (LAIT), éclats à la noix de coco (1.8%) (sucre, flocons de noix de coco (25%), amidon de BLE, farine de BLE, protéine de LAIT, poudre à lever (E500)), LACTOSE, petit-LAIT en poudre, émulsifiants (lécithine de SOJA, E471), arôme naturel, stabilisants (E407, E410, E412), caséinate de sodium (LAIT), extrait naturel de vanille.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
267	1 114	16,2	11,6	25,7	21,2	0,81	4,2	0,14
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 116 -				

Rapport P/L	0,26	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	48	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	39,1	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale m = 10000 ufg/g
Listeria m = Abs/25g
Salmonelle m = Abs/25g
Staphylocoques m = 10 ufg/g
Enterobactéries m = 10 ufg/g



PassionFroid
groupe pomona

Barre glacée Bounty® 50,1 ml / 39,1 g

Référence : 132 490

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Colis		
Colis	0,936	1	Colis	207 x 128 x 30	5000159483018
kg		1,068	Colis		
Couche		15	Colis		
Palette		450	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

Barre glacée Twix® 50 ml / 40 g

Marque : MARS

Référence : 132 491



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Crème glacée arôme biscuit, caramel et éclats de biscuit croustillant, enrobage cacao. Carton de 24 pièces.
Dénomination réglementaire :	Crème glacée, caramel (9.9%) et éclats de biscuit (4.6%), enrobage ca cao (32%).
Type de produit	Congelé - Layer Packed - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	546 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,96 kg.
Code douanier	21050091
Estampille sanitaire	FR 67.478.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Luxembourg - Allemagne - France

Atouts

- **Atouts** Dessert emballé individuellement facilitant la mise en place et le service
- Dessert reconnu qui fera plaisir à vos convives



Composition

Liste des ingrédients Sucre, LAIT écrémé, sirop de glucose, crème légère (LAIT), eau, LAIT écrémé en poudre, pâte de cacao, LAIT écrémé concentré sucré, matière grasse de noix de coco, matière grasse de palme, farine de BLE, beurre de cacao, beurre concentré (LAIT), LACTOSE, petit-LAIT en poudre, cacao maigre, beurre (LAIT), émulsifiants (lécithine de soja, E471, E492), LAIT entier en poudre, arômes naturels, sel, stabilisants (E407, E410, E412), colorant naturel (caramel ordinaire), cacao en poudre, poudre à lever (E503), extrait naturel de vanille.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
285	1 194	14,4	9,8	34,6	27,4	0,83	3,9	0,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 100 -				

Rapport P/L	0,27	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	38	Dessert > 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	40	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale M = 10000
Listeria m = Abs/25g
Salmonelle m = Abs/25g
Staphylocoques M = 10
Enterobactéries M = 10



PassionFroid
groupe pomona

Barre glacée Twix® 50 ml / 40 g

Référence : 132 491

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Colis		
Colis	0,96	1	Colis	213 x 155 x 104	5000159484664
kg		1,042	Colis		
Couche		25	Colis		
Palette		400	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Barre glacée Snickers® chocolat blanc 45 ml / 41 g

Marque : SNICKERS

Référence : 181 430

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Crème glacée cacahuètes, cacahuètes et caramel, enrobage chocolat blanc. Carton de 24 pièces.
Dénomination réglementaire :	Crème glacée avec des cacahuètes, du caramel et un enrobage de beurre de cacao
Type de produit	Surgelé - IWP - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	728 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,984 kg.
Code douanier	21050099
Estampille sanitaire	FR 67.478.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Un snickers glacé au chocolat blanc, l'assurance d'une marque connue et appréciée de tous
 - Un produit idéal pour le plein air, en dessert ou à intégrer dans une formule



Composition

Liste des ingrédients Sucre, sirop de glucose, LAIT écrémé (13%), CACAHUETES, crème légère (LAIT), eau, LAIT écrémé concentré sucré, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, matière grasse de noix de coco, matière grasse de palme, émulsifiants (lécithine de SOJA, E471, E477), LAIT écrémé en poudre, stabilisants*, cacao maigre, matière grasse du LAIT, sel, extrait naturel de vanille (Peut contenir : AMANDE, NOISETTE).
* E407, E410, E412

Absence de composants spécifiques Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Arachide , Lait , Soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
377	1 573	22,68	12,19	36,58	29,27	0,01	6,58	0,24
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			0,29		Critère GEMRCN			
% de matières premières animales					Dessert > 15% MG			
Cible principale			Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas			
Grammage recommandé / portion pour la cible			41		3/20 max			

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Enterobactéries: m = 10 ufc/g
Flore totale: m = 10000 ufc/g
Salmonelle: m = Abs/25g
Listeria: m = Abs/25g
Staphylocoques aureus: m = 10 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Barre glacée Snickers® chocolat blanc 45 ml / 41 g

Référence : 181 430

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Colis		5000159509756
Colis	0,984	1	Colis	239 x 114 x 122	5000159509749
kg		1,016	Colis		
Couche		35	Colis		
Palette	516,6	525	Colis	1 200 x 800 x 1 974	5000159511438

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Barre glacée Snickers® 53 ml / 48 g

Référence : 24 041

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Crème glacée cacahuètes, caramel, enrobage chocolat au lait. Carton de 24 pièces.
Dénomination réglementaire :	Crème glacée, cacahuètes (12%) et caramel fondant (16%) dans un enrobage cacao (27%)
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 1,156 kg.
Code douanier	21050091
Stampille sanitaire	FR 67.478.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Une recette connue et appréciée des convives
 - La recette Snickers c'est le craquant de l'enrobage chocolat, le coulant du caramel, le crémeux de la crème glacée et le croquant des cacahuètes



Composition

Liste des ingrédients Sirop de glucose, LAIT écrémé (13%), sucre, CACAHUETES, CREME légère (LAIT), eau, LAIT écrémé concentré sucré, matière grasse de noix de coco, LAIT écrémé en poudre, pâte de cacao, matière grasse de palme, beurre de cacao, BEURRE concentré (LAIT), lactose, petit-LAIT en poudre, émulsifiants (lécithine de SOJA, E471, E477), stabilisants*, cacao maigre, sel, extrait naturel de vanille. (Peut contenir: AMANDE, NOISETTE). Produit en France *E407, E410, E412.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans porc , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Arachide , Soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
370	1 545	21,5	11,4	36	26,9	1,18	7,53	0,03
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,35	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	53ml	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Germes totaux : < 10 000/g - Enterobactéries : < 10/g
Salmonelles : absence dans 1g. Listeria : absence dans 1g.
Staphylocoques aureus : < 10/g.



PassionFroid
groupe pomona

Barre glacée Snickers® 53 ml / 48 g

Référence : 24 041

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Colis		5000159343961
l		0,786	Colis		5000159343961
kg		0,865	Colis		5000159343961
Colis	1,156	1	Colis	239 x 114 x 122	5000159343961
Couche		35	Colis		5000159343961
Palette	606,9	525	Colis		5000159343961

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Barre glacée Mars® 51 ml / 42 g

Référence : 4 973

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Crème glacée au goût malté, caramel, enrobage chocolat au lait. Carton de 24 pièces.
Dénomination réglementaire :	Crème glacée (51%) nappée de caramel (16%), enrobage cacao (32%)
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	999 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,987 kg.
Code douanier	21050091
Estampille sanitaire	FR 67.478.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Une recette connue et appréciée des convives
 - La recette Mars, c'est le craquant de l'enrobage chocolat, coulant du caramel et crémeux de la crème glacée

Composition

Liste des ingrédients LAIT écrémé (15%), sucre, sirop de glucose, CREME légère (LAIT), eau, LAIT écrémé concentré sucré, matière grasse de noix de coco, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, matière grasse de palme, extrait de malt d'ORGE, beurre concentré (LAIT), lactose, petit-LAIT en poudre, cacao maigre, émulsifiants (lécithine de SOJA, E471, E477), stabilisants*, sel, extrait naturel de vanille, arôme naturel. (Peut contenir: CACAHUETE, AMANDE, NOISETTE). * E407, E410, E412.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté

Liste des allergènes Gluten , Lait , Soja , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Prêt à l'emploi.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
342	1 429	18,4	12,3	39,2	29,7	1,05	4,34	0,24
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 107 - Magnesium 23,21 - Potassium 39,82 - Fer 4,51				

Rapport P/L	0,24	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	51ml	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Dimensions de la barre : 90 x 33 x 22 cm

Critères bactériologiques Germes totaux : < 10 000/g
Entérobactéries : < 10/g
Salmonelles : absence dans 1g
listéria : absence dans 1g
Staphylocoques aureus : < 10/g



Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Colis		5000159397360
l		0,817	Colis		5000159397360
Colis	0,987	1	Colis	239 x 114 x 122	5000159397360
kg		1,013	Colis		5000159397360
Couche		35	Colis		5000159397360
Palette		525	Colis		5000159397360

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Bâtonnet glacé vanille 60 ml / 35,4g PassionFroid par Les Délices du Val Plessis

Référence : 12 593



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Glace vanille enrobage cacao et noisettes hachées grillées. Carton de 16 pièces.
Dénomination réglementaire :	Glace vanille 71,9%, pâte à glacer au cacao maigre 24,8% et noisettes hachées grillées 3,3%
Type de produit	Congelé - Congelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	910 jours
Conditionnement	Nombre de Boite par Colis : 4 de 0,548 kg.
Code douanier	21050091
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Le dessert idéal pour faire plaisir à vos convives !
 - Bâtonnets emballés en sachet individuel



Bâtonnet glacé vanille 60 ml / 35,4g PassionFroid par Les Délices du Val Plessis

PassionFroid
groupe pomona

Référence : 12 593

Composition

Liste des ingrédients Eau ; sucre ; graisse végétale (noix de coco) ; LACTOSE et protéines de LAIT ; NOISETTES hachées grillées 3,3 % ; sirop de glucose ; cacao maigre en poudre 1% ; LACTOSERUM en poudre ; émulsifiants : mono et di glycérides d'acides gras, lécithine (SOJA) ; stabilisants : gomme guar, farine de graines de caroube ; arôme naturel de vanille ; colorant : caroténoïdes ; arôme.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Fruit à coque , Soja , Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
308	1 284	21,2	17,1	27,2	25,6	0,8	1,8	0,14
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,08	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	5	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	35,4	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100 000 ufc/g
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Staphylocoques : m = 10 ufc/g
Enterobactéries : m = 10 ufc/g



Bâtonnet glacé vanille 60 ml / 35,4g PassionFroid par Les Délices du Val Plessis

PassionFroid
groupe pomona

Référence : 12 593

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,063	Boite		
Boite	0,548	1	Boite	327 x 201 x 188	3061432119651
kg		1,825	Boite		
Colis		4	Boite		3061432119651
Couche		56	Boite		
Palette		448	Boite		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Bâtonnet glacé chocolat 60 ml / 35,4 g PassionFroid par Les Délices du Val Plessis

Référence : 12 594



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Glace chocolat, enrobage cacao et noisettes hachées grillées. Carton de 16 pièces.
Dénomination réglementaire :	Glace chocolat 71,9%, pâte à glacer au cacao maigre 24,8% et noisettes hachées grillées 3,3%
Type de produit	Congelé - Congelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	910 jours
Conditionnement	Nombre de Boite par Colis : 4 de 0,548 kg.
Code douanier	21050091
Estampille sanitaire	FR 35.360.002 CE
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Le dessert idéal pour faire plaisir à vos convives !
 - Bâtonnets emballés en sachet individuel



Composition

Liste des ingrédients Eau ; graisse végétale (noix de coco) ; sucre ; poudre de chocolat 8,6% (sucre, cacao) ; LACTOSE et protéines de LAIT ; NOISETTES hachées grillées 3,3% ; sirop de glucose ; cacao maigre en poudre 1% ; LACTOSÉRUM en poudre ; émulsifiants : mono et di glycérides d'acides gras, lécithine (SOJA) ; stabilisants : gomme guar, farine de graines de caroube ; arôme.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Fruit à coque , Soja , Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie	Matières grasses (en g)		Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
	Kcal	kJ						
317	1 321	21,8	17,4	27,2	25,6	1,6	2,3	0,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,11	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	35,4	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Application des critères FCD en vigueur, catégorie 10 :
Flore aérobie 30°C : 100 000 UFC/g
Entérobactérie : 10 UFC/g
Staphylocoque à coagulase + : 10 UFC/g
Salmonelle : Absence dans 25g
Listeria : Absence dans 25g (tolérance : 100 UFC/g)



PassionFroid
groupe pomona

Bâtonnet glacé chocolat 60 ml / 35,4 g PassionFroid par Les Délices du Val Plessis

Référence : 12 594

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,063	Boite		
Boite	0,548	1	Boite	327 x 201 x 188	3061432119668
kg		1,825	Boite		
Colis		4	Boite		3061432119668
Couche		56	Boite		
Palette		448	Boite		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

Glace bâtonnet à la fraise enrobée de cacao et noisettes 60 mL

Référence : 57 186

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cartons de 64 pièces.
Dénomination réglementaire :	Glace fraise (71,9%) et enrobage au cacao maigre (24,8%) avec des noisettes hachées grillées (3,3%)
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Durée de vie	910 jours
Conditionnement	Nombre de Boite par Colis : 4 de 0,548 kg.
Code douanier	21050010
Estampille sanitaire	FR 35.360.002 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	Eau, sucre, purée de fraise (17,9%), graisse végétale (noix de coco), LACTOSE et protéines de LAIT, sirop de glucose, NOISETTES hachées grillées (3,3%), cacao maigre en poudre (1%), LACTOSERUM en poudre, arôme naturel, arôme. Emulsifiants : E471, LECITHINE. Stabilisants : gomme de guar, farine de graines de CAROUBE. Colorants : E162, E160a.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Soja , Fruit à coque , Traces de fruit à coque



PassionFroid
groupe pomona

Glace bâtonnet à la fraise enrobée de cacao et noisettes 60 mL

Référence : 57 186

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
305	1 271	19,9	16,2	29,4	26,7	1,2	1,5	0,09
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 42 -				

Rapport P/L	0,08	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		3/20 max

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,063	Boite		
Boite	0,548	1	Boite	286 x 171 x 130	3528161503804
kg		1,825	Boite		
Colis		4	Boite		3528161503804
Couche		56	Boite		
Palette		448	Boite		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Bâtonnet So Twist multifruits Oasis® 90 ml / 90 g

Marque : OASIS

Référence : 198 058

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Sorbets multifruits, mangue, fruits de la passion, ananas. Carton de 20 pièces.
Dénomination réglementaire :	Bâtonnets de sorbets multifruit mangue, fruits de la passion et ananas.
Type de produit	Congelé - Layer Packed - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	1 080 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 1,8 kg.
Code douanier	21050010
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas



PassionFroid
groupe pomona

Bâtonnet So Twist multifruits Oasis® 90 ml / 90 g

Référence : 198 058

Composition

Liste des ingrédients Bâtonnet de sorbets multifruits, mangue, fruits de la passion et ananas
Sorbet multifruits 70,9% : eau ; jus et purées de fruits à base de concentrés 25,3% (orange 13,3%, pomme 7,6%, fruits de la passion 0,9%, banane 0,9%, citron 0,6%, raisin blanc 0,5%, mangue 0,4%, abricot 0,3%, pêche 0,3%, ananas 0,3%, poire 0,2%) ; sucre ; acidifiant : acide citrique ; arôme naturel ; stabilisant : gomme Tara ; colorants : caroténoïdes, riboflavine ; vitamine C ; niacine ; vitamine E ; acide pantothénique ; vitamine B2 ; vitamine B6 ; vitamine B1 ; acide folique ; biotine ; vitamine B12.
Sorbet mangue 9,7% : eau ; purée de mangue 20% ; sucre ; acidifiant : acide citrique ; stabilisant : gomme Tara ; arôme naturel ; jus de betterave concentré.
Sorbet fruits de la passion 9,7% : eau ; jus de fruits de la passion à base de concentré 20% ; sucre ; jus de betterave concentré ; acidifiant : acide citrique ; stabilisant : gomme Tara ; arôme naturel.
Sorbet ananas 9,7% : eau ; jus d'ananas à base de concentré 20% ; sucre ; arôme naturel ; acidifiant : acide citrique ; stabilisant : gomme Tara ; colorant : riboflavine.
Présence possible de gluten, d'oeuf, d'arachide, de soja, de lait et de fruits à coque.
Les colorants d'origine naturelle de ce produit peuvent tâcher.

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Traces d'arachide , Traces de lait , Traces de soja , Traces de gluten , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
86	365	0,01	0,01	21,3	21,3	0,1	0,1	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	10	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90 ml	Non soumis à fréquence



PassionFroid
groupe pomona

Bâtonnet So Twist multifruits Oasis® 90 ml / 90 g

Référence : 198 058

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,05	Colis		3274669075410
kg		0,556	Colis		
Colis	1,8	1	Colis	230 x 165 x 125	3274661075425
Couche		20	Colis		
Palette		240	Colis	1 200 x 800 x 1 650	23274667008513

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Fusée framboise tropical citron So Fuzz Oasis® 58 ml / 59,8 g

Référence : 169 841

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Sorbets citron, framboise et tropical. Carton de 40 pièces.
Dénomination réglementaire :	Bâtonnet sorbet citron, sorbet tropical et sorbet framboise
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,392 kg.
Code douanier	21050010
Pays de transformation	Royaume-Uni

Atouts

- Atouts**
- Une marque ludique et connue de tous pour favoriser l'achat d'impulsion
 - Un produit idéal pour le Plein Air ou en menus enfants
 - Un dessert en forme de fusée, qui plaira aux enfants



PassionFroid
groupe pomona

Fusée framboise tropical citron So Fuzz Oasis®
58 ml / 59,8 g

Référence : 169 841

Composition

Liste des ingrédients Eau, sucre, jus de citron à base de concentré (10,6%), jus de framboise à base de concentré (6,4%), jus d'orange à base de concentré (5,7%), sirop de glucose, purée de mangue, jus de fruits de la passion à base de concentré, arômes, stabilisants: gomme guar, acidifiants: acide citrique, colorants: rouge de betterave, caroténoïdes, curcumine.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Traces d'arachide , Traces de lait , Traces de soja , Traces de gluten , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
82	348	0,02	0,01	20,3	17,7	0,1	0,1	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	5	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	59,8	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Enterobactéries : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Fusée framboise tropical citron So Fuzz Oasis®
58 ml / 59,8 g

Référence : 169 841

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,025	Colis		
kg	1	0,418	Colis		
Boite		1	Colis		
Colis	2,392	1	Colis	286 x 193 x 179	3274661107645
Couche		16	Colis		
Palette		144	Colis	1 200 x 800 x 1 755	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Purée d'abricot

Marque : DIRAFROST

Référence : 9 294

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Carton de 4 barquettes de 1 kg, soit 4 kg.
Type de produit	Surgelé - Bloc - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 1 kg.
Code douanier	20071091
Estampille sanitaire	1210/90003

Composition

Liste des ingrédients	Abricot (87%) sucre (8.2%) eau (4.4%) E300
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Décongélation en chambre froide positive à 0/+3° C.
Liaison différée	Oui

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
70	296	0.11	0.02	15.7	15.5	1.3	0.78	0.01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								



PassionFroid
groupe pomona

Purée d'abricot

Référence : 9 294

Rapport P/L		Critère GEMRCN
% de matières premières animales		
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		
kg		1	Sachet		
Colis		4	Sachet		
Couche		32	Sachet		
Palette		320	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Purée d'ananas en barquette 1 kg

Référence : 60 450

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Origine Costa Rica, Philippines. Carton de 6 barquettes, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Purée d'ananas surgelée
Type de produit	Surgelé - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	900 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	20079950
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Philippines - Costa Rica

Composition

Liste des ingrédients	100% purée d'ananas
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
67	284	0,8	0,1	14	12	1	0,5	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,63	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Micro-organismes aérobies à 30° C : m = 5000 ufc/g ; M = 15000 ufc/g
Entérobactéries : m = 10 ufc/g ; M = 30 ufc/g
Levures : m = 1500 ufc/g ; M = 4500 ufc/g
Moisissures : m = 1500 ufc/g ; M = 4500 ufc/g
E.coli : m = 5 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	1	1	Barquette		3389130005237
kg	1	1	Barquette		
Colis	6	6	Barquette		63389130005239
Couche	72	72	Barquette		
Palette	720	720	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

Purée de citrons jaunes sucrée 1 kg

Marque : ANDROS CHEF

Référence : 208 622

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Citrons 90%, sucre 10%. Carton de 6 bacs soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Purée de citrons jaunes sucrée, surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Bac par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	20083079
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	citrons 90%, sucre 10%.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
57	241	0,3	0,01	12	12	1,8	0,7	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								



PassionFroid
groupe pomona

Purée de citrons jaunes sucrée 1 kg

Référence : 208 622

Rapport P/L	2,33	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		1	Bac		
Bac	1	1	Bac		
Colis	6	6	Bac	395 x 196 x 178	3608588158013
Couche		72	Bac		
Palette	720	720	Bac	1 200 x 800 x 1 925	3608588158020

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Purée de citron vert en barquette 1 kg

Référence : 60 448

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Origine Brésil, Mexique. Carton de 6 barquettes, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Purée de citron vert surgelée
Type de produit	Surgelé - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	900 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	20079190
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Mexique - Brésil

Composition

Liste des ingrédients	100% purée de citron vert
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
38	160	0,1	0,04	8,9	2,1	0,01	0,3	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	3	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Micro-organismes aérobies à 30°C : m = 5000 ufc/g ; M = 15000 ufc/g
Entérobactéries : m = 10 ufc/g ; M = 30 ufc/g
Levures : m = 1500 ufc/g ; M = 4500 ufc/g
Moisissures : m = 1500 ufc/g ; M = 4500 ufc/g
E.coli : m = 5 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	1	1	Barquette		3389130005664
kg	1	1	Barquette		
Colis	6	6	Barquette		63389130005666
Couche	72	72	Barquette		
Palette	720	720	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Purée de mangues sucrée 1 kg Andros

Référence : 184 109



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Purée de mangues 90%, sucre 10%.
Dénomination réglementaire :	Purée de mangue sucrée surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18°C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Bac par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	08045000
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Philippines - Mali - Inde - Viêt Nam - Madagascar

Composition

Liste des ingrédients	Mangues 90 %, sucre 10 %.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
88	372	0,2	0,01	20	19	1,6	0,7	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	3,5	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques

Flore Totale: m = Abs/25g ; M = 10000 ufc/g
 Levure et moisissures: m = Abs/25g ; M = 10000 ufc/g
 Enterobactéries: m = Abs/25g ; M = 100 ufc/g
 Listeria: m = Abs/25g ; M = Abs/25g
 Salmonelle: m = Abs/25g ; M = Abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Bac	1	1	Bac	80 x 180 x 240	3608580816935
Barquette		1	Bac		
kg		1	Bac		
Pièce unit		1	Bac		
Colis		6	Bac	395 x 196 x 178	3608588158259
Couche		72	Bac		
Palette		720	Bac		3608588158266

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Purée de fruits de la passion sucrée 1 kg Andros

Marque : ANDROS CHEF

Référence : 184 108

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Purée de fruits de la passion 90%, sucre 10%.
Dénomination réglementaire :	Purée de fruits de la passion sucrée surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Bac par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	08109020
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Chili - Equateur - Viêt Nam - France - Pérou

Composition

Liste des ingrédients	fruits de la passion 90 %, sucre 10 %.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
92	390	0,6	0,01	19	19	1,3	2	0,06
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	3,33	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence


Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale: m = Abs/25g ; M = 10000 ufc/g
Levure et moisissures: m = Abs/25g ; M = 10000 ufc/g
Enterobactéries: m = Abs/25g ; M = 100 ufc/g
Listeria: m = Abs/25g ; M = Abs/25g
Salmonelle: m = Abs/25g ; M = Abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Bac	1	1	Bac	80 x 180 x 240	3608580816942
kg		1	Bac		
Colis		6	Bac	395 x 196 x 178	3608588158297
Couche		54	Bac		
Palette		720	Bac	1 200 x 800 x 1 925	3608588158303

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

	Purée de légumes 100% surgelée : Poivron rouge 1kg	
	Code article : 6200-UN	Version : 6.0 Date de mise à jour : 28/03/2019
	EAN 13 : 3389130062001	GTIN 14 : 63389130062003

Description :

--

Composition :

Ingrédients	Quantité (%)	Liste des origines sélectionnées*
Poivron rouge	100	France Espagne

*utilisées en quantités variables

Process :

Traitement thermique :	Pasteurisation
Seuils de détection métallique	Inox : 5 mm
	Non ferreux : 3 mm
	Ferreux : 1,5 mm

Le site de transformation est certifié :

	Oui	IFS	Non
FSSC 22000	Oui	IFS	Non
ISO 22000	Oui	ISO 9001	Non
BRC	Non	ISO 14001	Non

Critères physico chimiques :

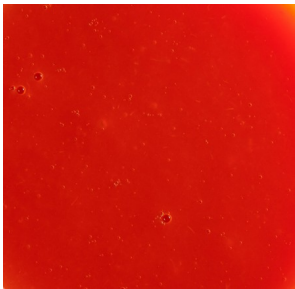
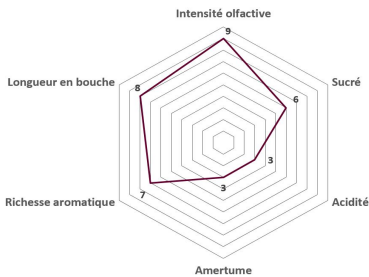
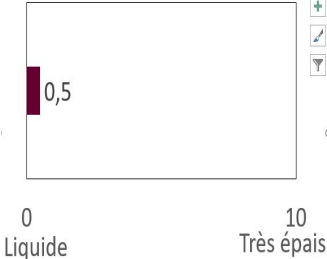
	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	9	+/- 2	° Brix
pH		4.70 - 5.30	
Humidité (À titre indicatif)	91.26	+/- 1,5	%

BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - www.my-vb.com

Couleur (photo non contractuelle)	Profil sensoriel	Viscosité
		

Critères organoleptiques :

Couleur:	rouge
Goût :	doux, amer
Texture:	liquide, pulpeux

Critères microbiologiques : selon Règlement (UE) N°2073/2005

	Valeur cible	Unité	Méthode
Flore totale*	< 5000	ufc/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobactérie*	< 10	ufc/g	ISO 21258-1 / -2
E. coli	< 5	ufc/g	ISO 16649-1 / -2
Levures*	< 1500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Moisissures*	< 1500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Salmonelle	0	ABS/25g	ISO 6579-1
Listeria mono.	0	ABS/25g	ISO 11290-1

*Tolérance = 3 x valeur cible

Analyse faite par un laboratoire accrédité disponible sur demande

Valeurs nutritionnelles : Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011

	Valeurs	Unités
Energie	130	kJ
Energie	31	kcal
Matières grasses	0.0	g/100g
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	6.0	
Dont sucres	5.0	
Fibres	1.1	
Protéines	1.1	
Sel	0.0	
Sodium	< 5	mg/100g

Valeurs disponibles sur <http://vn.my-vb.com>

Régimes alimentaires :

Produit certifié Halal	Oui	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kasher	Oui	Convient au régime végétalien	Oui
Produit certifié Kasher Passover	Non	Convient au régime cœliaque	Oui

BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - www.my-vb.com

Allergènes selon Règlement (UE) N°1169/2011 :			
	Présence dans le produit	Présence sur site	Contamination croisée
Céleri	non	non	non
Crustacés	non	non	non
Œufs	non	non	non
Poisson	non	non	non
Gluten	non	non	non
Lupin	non	non	non
Lait	non	non	non
Mollusques	non	non	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	non	non
Soja	non	non	non
Fruits à coque	non	non	non
Sulfites	non	non	non

Réglementation : le produit respecte les réglementations	
Microbiologie	Règlement (CE) N°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses amendements
OGM	Produit garanti sans OGM - Conforme aux Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et ses amendements
Ionisation	Produit non ionisé - Conforme à la Directive (CE) N°1999/2 du conseil du 22 février 1999 et ses modifications, relative aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation
Radioactivité	Règlement(CE) N°733/2008 relatif aux conditions d'importation de produits agricoles - < 100Bq
Pesticides	Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements
Métaux lourds	Règlement (CE) N°1881/2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses amendements
Etiquetage	Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
Emballages	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
	Règlement (CE) N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
	Règlement (CE) N° 10/2011 du 15 janvier 2011 concernant les matières plastiques destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et ses amendements

BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - www.my-vb.com

Stockage :	
Conditions de conservation	Surgelé
Température de stockage	-18 Degré Celsius
Température de transport	-18°C
Date de Durabilité Minimale (en jours)	913
Format impression DDM	AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA
Mode de décongélation	Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine, fermé, à +2/+4°C ou au bain-marie. Afin d'obtenir un produit de qualité parfaitement homogène, Les vergers Boiron vous conseillent de décongeler la totalité du produit et de le mélanger. La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur et doivent se faire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et d'HACCP.
Temps de décongélation à +2/+4°C à titre indicatif	24 heures
Conservation après décongélation dans l'emballage fermé à +2/+4°C (en jours)	10

Code produit : 32867
Code article Marché :sl.1.1

32867

Pomme allumette 6/6 bi-température

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Frites de pommes de terre prérites. Se conservent 4 jours en chambre froide positive ou plusieurs mois à -18°C.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : brake



Calibre : 6/6 mm
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2,5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, frire à 180°C pendant 3 à 4 minutes. Après décongélation, frire pendant 2 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Produit bi-température, donc qui se conserve en froid négatif plusieurs mois à -18°C, et 4 jours entre 0 et +4°C.
Ces morceaux sont blanchis dans une huile 100 % végétale et surgelés.
Taux de matière sèche élevé permettant d'apporter une frite croustillante.
Sans matière grasse hydrogénée, sans huile de palme.
Lavées, épluchées et coupées.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.5	20.5	0.5	= 3	5	0.5	= 0.1	= 40	= -	143	600

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 : En cours **Classification :** Analyses de la diététicienne en cours

INGREDIENTS :

pommes de terre (95%), huile de tournesol

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 12.01.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Pomme de terre coupée en bâtonnet calibré

Goût : Caractéristique

Texture : Croustillante à l'extérieur, fondante à l'intérieur

Odeur : Caractéristique

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3308650328671

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 24.500 x h 23

Identification du fabricant : EMB 62119

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 176.000

Code produit : 39607
Code article Marché :sl.1.2

39607
Pomme dauphine
prérite

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Préparation à base de flocon de pommes de terre, prérite

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre : 15 g env.
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 : 720
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Déposer les dauphines surgelées dans un plat en les étalant. Mettre dans un four préchauffé à 220° (th7) pendant 12 min.

LES PLUS PRODUITS :

Produit idéal pour tous types de clientèle.
Sans matière grasse hydrogénée.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4	26	4	= 2	17	2	= 1.2	= 480	= -	277	1155

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 : 4/20 maxi **Classification** : Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides

INGREDIENTS :

Pommes de terre réhydratées (46%), farine de blé, oeufs (16%), huile de tournesol, amidon de blé, pomme de terre déshydratées, sel, dextrose, épices.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Oeuf, Gluten

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur blonde, dorée, variation de coloration, forme grossièrement sphérique assez régulière à aspect boursoufflé.

Goût : Goût de pomme de terre prérite, légèrement épicé.

Texture : Croustillante à la surface après cuisson, intérieur souple, moelleux, ni collant, ni sec.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650396076

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 16

Identification du fabricant : FR22 316 807 015

Recette sans porc

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 162.000

Code produit : 39448
Code article Marché :sl.1.3

39448
Pomme campagnarde
avec peau nature

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Pomme de terre coupée en quartiers, avec peau nature.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2.5KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Mise en oeuvre optimale : Sans décongélation préalable. A la friteuse, plonger les wedges encore surgelées dans l'huile à 175°C pendant environ 3 à 5 min.

Autre mise en oeuvre possible : Préchauffer le four à 220 °C. Déposer les wedges en bac gastro sur une seule couche.

Cuire au four à 220°C pendant 15 à 20 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Mise en oeuvre rapide.

Aspect fait maison.

Bon goût de pomme de terre.

Sans matière grasse hydrogénée.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.3	19	0.6	= 2.9	3.5	0.4	= 0.58	= 232	= -	123	515

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

secs, féculents ou céréales

Classification : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

INGREDIENTS :

Pomme de terre 96%, huile de tournesol 3.5%, sel (0.5%).

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3220440139345

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 38 x l 24.500 x h 10

Nom du fournisseur : 103726 LAMB WESTON MEIJER DP

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
Largeur Palette en cm 80.000
Hauteur Palette en cm 175.000

Code produit : 39233
Code article Marché :sl.1.4

39233

Pomme grenaille en poêlée au sel de Guérande et huile d'olive

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Des petites pommes de terre avec la peau, dorées à l'huile d'olive et assaisonnées au sel de Guérande.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 3 ST 1 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, passer 16 minutes au four à 210°C ou 20 minutes à la poêle.

LES PLUS PRODUITS :

Portionnable à volonté. Mise en oeuvre rapide. Maîtrise du coût portion. Exclusivité Brake.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.9	21	2.9	= 1.5	6	1	= 0.48	= 190	= -	153	640

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

secs, féculents ou céréales

Classification : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

INGREDIENTS :

Pommes de terre grenaille 93,3 %, huile d'olive vierge extra 6 %, huile de tournesol, sel de Guérande 0,6 %, poivre. Susceptible de contenir : lait, soja, oeuf, gluten, mollusques, poissons, crustacés, fruits à coque, céleri et moutarde.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Pommes de terre dorées en périphérie

Goût : Typé huile d'olive et pointe salée du Sel de Guérande

Texture : Pommes de terre moelleuses et fondantes en bouche

Odeur : Typée huile d'olive

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650392337

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 29.200 x l 23.200 x h 12

Identification du fabricant : FR 47.091.015 CE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 168.000

Code produit : 70016
Code article Marché :sl.1.5

70016
Pomme rösti
Ø 5 cm env.

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Galettes de pomme de terre râpées agrémentées d'oignons de 30 g préfrite.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : brake



Calibre : 30 g env.
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four : Mettre les produits surgelés durant 15-18 min dans un four préchauffé à 220°C, en remuant de temps en temps.
A la friture : Plonger les produits encore surgelés dans l'huile bien chaude (175°C) pendant 5-7 min.

LES PLUS PRODUITS :

Produit portionné.
Remise en oeuvre rapide.
Sans matière grasse hydrogénée.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.1	19	0.4	= 2.2	7.6	3.8	= 0.63	= 300	= -	158	731

Sel (g) : 0

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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

INGREDIENTS :

Pommes de terre (88%), Huile de tournesol, oignon (2%), flocons de pommes de terre, sel, épices, dextrose. Susceptible de contenir des traces de gluten.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Produit rond, uniforme, couleur doré après remise en oeuvre

Goût : Pomme de terre prérite légèrement épicé

Texture : Croustillante à l'extérieur, intérieur souple et agréable

Odeur : Odeur de pomme de terre prérite

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650700163

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 13

Identification du fabricant : EMB B-02602

Recette sans porc

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 170.000

Code produit : 71769
Code article Marché :sl.1.6

71769 Pomme Forestine

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Une petite quenelle de pomme de terre croustillante.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre : 13 g env.
Conditionnement – calibre : CT 4 ST X 2.5 KG 13 G ENV.
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, passer 12 à 15 minutes à four chauffé à 200°C (th 7) ou passer 3 minutes en friteuse à 180°C.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.5	26	<0.5	= 1.9	8.9	3	= 1.1	= 44	= -	198	829

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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

INGREDIENTS :

Pomme de terre (80%), huile de palme, farine de riz, pomme de terre déshydratée, amidon de pomme de terre, sel, stabilisant E461, dextrose, huile de tournesol, épices.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Gluten**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

Aspect/Couleur : Jaune, doré.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 0
Dimensions carton en cm : L 38 x l 24.500 x h 25

Identification du fabricant : EMB B 02602

Nom du fournisseur : 103515 AGRISTO NV

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 180.000

Code produit : 39608
Code article Marché :sl.1.7

39608
Pomme duchesse
prérite

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

De la purée de pommes de terre agrémentée d'épices, dressée en forme de rosace et prérite.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre : 17 g env.
Conditionnement – calibre : CT 2 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 : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

En friteuse : plonger les pommes surgelées pendant 3 minutes dans l'huile préchauffée à 180°C ; veillez à ne pas cuire une trop grande quantité à la fois.

Au four : placer les pommes surgelées pendant 12-14 minutes au four préchauffé à 230°C

LES PLUS PRODUITS :

50 à 52 pièces au kg (quantité minimum garantie).

De forme appétissante et de belle couleur, idéale pour vos présentations, ou pour accompagner toutes viandes ou poissons.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2	20	1.1	= 2.1	3.4	0.4	= 0.88	= 352	= -	123	517

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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

INGREDIENTS :

Pomme de terre (88%), huile de tournesol, farine de riz, pommes de terre déshydratées, sel, stabilisant : E461, dextrose, épices. Susceptible de contenir du gluten.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur jaune pâle. Purée de pomme de terre, dresser en rosace.

Goût : Goût de pomme de terre prérite et légèrement épicé.

Texture : Croustillante à l'extérieur, souple et agréable à l'intérieur.

Odeur : Odeur de pommes de terre prérites.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650396083

T° de conservation (°C) : Mini 18- Maxi 0

Dimensions carton en cm : L 38 x l 24 x h 14

Identification du fabricant : FR22 316 807 015

Recette sans porc

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 182.000

Code produit : 39609
Code article Marché :sl.1.8

39609
Pomme noisette
prérite

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Petite boule de purée de pomme de terre prérite.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre : 7 g env.
Conditionnement – calibre : CT 2 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 : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Friteuse : plonger les produits surgelés pendant 3 minutes dans l'huile préchauffée à 180°C.
Four : placer les produits surgelés pendant 15 minutes au four préchauffé.

LES PLUS PRODUITS :

N'éclatent pas, restent fermes et croustillantes.
Forme régulière, bien dorées après cuisson.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.2	21	1.5	= 2.7	2.5	0.3	= 0.88	= 352	= -	121	509

Glucides simples totaux (g) : 0

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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

INGREDIENTS :

Pommes de terre (87%), huile de tournesol, flocon de pommes de terre, farine de riz, sel, dextrose, stabilisant :E461, épices. Présence éventuelle de gluten.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Produit rond, couleur blonde colorée.

Goût : Goût et saveur de pomme de terre, prérite et légèrement épicés.

Texture : Croustillante à l'extérieur, intérieur souple et agréable.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650396090

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 13

Identification du fabricant : FR22 316 807 015

Recette sans porc

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 180.000

Code produit : 39610
Code article Marché :sl.1.9

39610
Pomme rissolée en cubes



Description :

Des cubes de pommes de terre pré-frits.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Davigel



Calibre : 12 mm
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 : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable.

A la friteuse : plongez par petites quantités les pommes rissolées dans l'huile à 175°C pendant 3 à 5 minutes.

Cuisson traditionnelle, sans décongélation en sauteuse ou poêle avec de la matière grasse.

LES PLUS PRODUITS :

Sans matière grasse hydrogénée.

Rapidité et simplicité d'utilisation.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.3	20	0.5	= 3	3	0.5	= 0.05	= 20	= -	122	514

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 : En cours **Classification :** Analyses de la diététicienne en cours

INGREDIENTS :

Pomme de terre (96%), huile de tournesol, dextrose

Mat. Première principale (origine): UE / non UE

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Divers : Pomme de terre origine : Belgium, The Netherlands, Germany, France

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3308650396106

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Identification du fabricant : EMB B02503

Nom du fournisseur : 103515 AGRISTO NV

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 159.000

Code produit : 39611
Code article Marché :sl.1.10

39611
Pomme sautée en rondelles
prérite

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Rondelles de pommes de terre prérites.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Brake Euro



Calibre :
Conditionnement – calibre : 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 : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Mise en oeuvre optimale : Sans décongélation préalable. A la friteuse, plonger les rondelles de pommes de terre encore surgelées dans l'huile à 175°C pendant environ 3 à 5 min.
Autre mise en oeuvre possible : Préchauffer le four à 220 °C. Déposer les pommes rondelles en bas gastro sur une seule couche. Cuire au four à 220°C pendant 15 à 20 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Le passage en friteuse permet de mieux valoriser le produit soufflé et croustillant.
Rapidité de cuisson.
Sans matière grasse hydrogénée, 100 % huile végétale.
Lavées, épluchées et coupées.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.2	19	0.5	= 2.3	3	0.5	= 0.07	= 28	= -	116	490

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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

INGREDIENTS :

Pomme de terre (96%), huile de tournesol.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur typique de la pomme de terre, dorée et raisonnablement uniforme

Goût : Goût typique de pommes de terre.

Texture : Forme égale du produit, coupé de manière en rondelles, homogène dans un paquet

Odeur : Odeur typique, absence d'odeur étrangère

Divers : Pomme de terre origine : Belgium, The Netherlands, Germany, France

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3308650396113

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Identification du fabricant : EMB B02503

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 167.000

Code produit : 73308
Code article Marché :sl.1.11

73308
Aubergine grillée
en tranche

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

En fines tranches légèrement grillées.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre :
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 : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utiliser sans décongélation.

LES PLUS PRODUITS :

Aucune perte, la quantité mise en oeuvre est la quantité servie.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2	5.6	4.8	= 4.8	0.3	<0.1	= 0.03	= 12	= -	43	179

Rapport P/L : 6.67

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

INGREDIENTS :

100 % aubergines grillées en tranches. Susceptible de contenir : céleri.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur beige légèrement brune avec des traces de grillage.

Goût : Absence d'amertume

Texture : Croquante

Odeur : Caractéristique des aubergines grillées

Divers : Tranches ondulées de 5 à 8 mm d'épaisseur sur produit grillé. Longueur des tranches : 60-150 mm.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650733086

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 25.300 x h 24.100

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 190.500



Description :

Lavés, parés, blanchis, cuits et surgelés individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 heures entre 0 et 3°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

3 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.
8 min environ en sauteuse à l'étuvée.
3 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Cultivé 100% en France.
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.3	2.4	1.1	= 2.7	0.4	traces	= 0.03	= 12	= -	28	116

Divers : Magnésium : 11,4 mg / 100 g
Rapport P/L : 5.75

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

INGREDIENTS :

100 % brocolis fleurette. Calibre : 30 à 50 mm

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Fleurettes 30-60 mm. Fleurettes compactes. Exempt de corps étrangers. Nuances de vert, pas de jaune.

Goût : Caractéristique des brocolis, absence de goût étranger.

Texture : Exempt de parties ligneuses ou fibreuses.

Odeur : Caractéristique des brocolis, absence d'odeur étrangère.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3248451039355

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.300 x h 33.200

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 193.500



Description :

Carottes coupées en bâtonnets cuites.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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 :

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.
6 min environ en sauteuse à l'étuvée.
4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Cultivé 100% en France.
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
0.84	5.2	4.5	= 4.1	0.27	traces	= 0.07	= 29.3	= 31.9	26	108

Divers : Magnésium : 11,8 mg / 100 g
Rapport P/L : 3.11

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

INGREDIENTS :

100 % carottes. Susceptible de contenir : céleri.

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur homogène. Exemptes de matières minérales et de parties dures ou ligneuses.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451022456

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 25.200

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 191.400



Description : Carottes en rondelles (coupe lisse) et cuites.
Issu d'une filière certifiée Agriculture Responsable

Marque : DAVIGEL

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 2.5 kg

Dénomination légale de vente : Carotte rondelle cuite surgelée

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : selon code article conditionné en France ou en Espagne

Code douanier : 7108095

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cuit

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Légumes cuits prêts à l'emploi nécessitant juste une remise en température.

- Four vapeur : 4 minutes. Assaisonner et dresser.

Argumentaire nutrition : Au curry, aux oignons, aux herbes de provence, à l'aigre douce, ou même en terrine au cumin, en purée à l'orange, la carotte peut être utilisée dans une multitude de recettes légères et savoureuses.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
25	107	0.1	0.1	5.3	2.8	2.6	0.8	0.15	ND	60

Rapport P/L : 8

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 repas

Classification :

Légumes

INGREDIENTS :

100% carottes

Mat.Première principale(origine): Origine Espagne

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Légumes et produits végétaux crus, blanchis ou cuits, champignons de couche non blanchis, fruits en l'état ou épluchés, et préparations de végétaux crus, préemballées.

m

E. Coli/g m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Salmonella SPP Absence / 25 g

Listeria Monocytogenes M = 100 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Agri confiance

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : . Traces potentielles : Céleri.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440083365

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 20 x 25 x 38,7

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 8

Code produit : 39619
Code article Marché :sl.1.15

39619 Champignon de Paris émincé

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Champignons parés, lavés, calibrés et émincés.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre : 7 cm maxi
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 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 : 270
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utiliser comme un produit frais. Ne pas décongeler. Cuisson minimum 5 minutes

LES PLUS PRODUITS :

Facilité d'utilisation.

S'utilise en légume principal ou en accompagnement aussi bien avec une viande que du poisson.

Aliment diététique de faible valeur calorique.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.3	0.4	0.2	= 1.5	0.1	0	= 0.015	= 6	= -	14	57

Rapport P/L : 23.00

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

INGREDIENTS :

100% Champignons de Paris

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur crème, marron clair. Epaisseur des rondelles : 7 mm +/- 1 mm.

Goût : Caractéristique du champignon

Texture : Tendre

Odeur : Caractéristique du champignon

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3308650396199

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.500 x l 25 x h 22.500

Nom du fournisseur : 101696 GELPASS

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 157.500

Code produit : 35183
Code article Marché :sl.1.16

35183

Champignon de Paris miniature

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Champignons de Paris miniature, diamètre de 30 mm maxi.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre : 3 cm
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, plonger directement dans la préparation culinaire chaude ou pour une utilisation crue, plonger 2 min dans l'eau bouillante puis égoutter.

LES PLUS PRODUITS :

Calibre précis pour une cuisson homogène

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.3	0.4	0.2	= 1.5	0.1	0	= 0.015	= 6	= -	14	57

Rapport P/L : 23.00

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

INGREDIENTS :

100% Champignons de Paris.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur crème, marron clair,

Goût : Caractéristique du champignon

Texture : Tendre

Odeur : Caractéristique du champignon

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3308650351839

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 12

Identification du fabricant : 22041163

Nom du fournisseur : 101696 GELPASS

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 186.000

Code produit : 39622
Code article Marché :sl.1.17

39622
Mélange forestier
pleurote, bolet jaune, cèpe, lactaire

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Morceaux de pleurotes, bolets jaunes, cèpes et lactaires.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : brake



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 3 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 : 900
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0 et 4°C
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire tomber le mélange forestier dans son eau de cuisson et ajouter une noisette de beurre en fin de cuisson.
Assaisonner également en fin de cuisson. Accompagne les sautés de viande.

LES PLUS PRODUITS :

Qualité constante durant l'année.
Praticité (sachet 1 kg).
Rentabilité (pas de perte).
Stockage en froid négatif.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.2	0.8	<0.5	= 3.8	0.5	<0.1	= 0.03	= 12	= 3.68	22	92

Rapport P/L : 4.40

Calcium (mg) : 0

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

INGREDIENTS :

Champignons forestiers 55% [bolets (*Boletus luteus*), cèpes (*Boletus edulis*, *aeurus*, *pinicola*, *reticulatus*), lactaires (*Lactarius deliciosus*)], pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) 45%.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Mélange de champignons en morceaux, absence de souillures ou de corps étrangers

Goût : Caractéristique du mélange

Texture : Caractéristique du mélange

Odeur : Caractéristique du mélange

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650396229

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25 x h 15

Identification du fabricant : FR 26.235.032 CE

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 180.000



Description :

Des choux de Bruxelles lavés, parés, blanchis, cuits et surgelés individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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 :

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.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Un rapport qualité/prix maîtrisé par rapport aux autres technologies (4ème gamme, 5ème gamme, frais, surgelé cru).
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.4	5.1	2.1	= 4.5	0.1	traces	= 0.01	= 10	= 22	44	184

Divers : Magnésium : 24 mg / 100 g
Rapport P/L : 34.00

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

INGREDIENTS :

Choux de Bruxelles (100 %).

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451037658

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 21.700

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 188.600

Code produit : 73307
Code article Marché :sl.1.19

73307
Chou romanesco en fleurettes
blanchi

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Des fleurettes de chou romanesco blanchies.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Davigel



Calibre : 40/60 mm
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 heures entre 0 et + 4°C
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A la casserole : Dans 2 litres d'eau bouillante salée, ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre et verser 1 kg de choux romanesco surgelés. Ramener à ébullition, puis baisser le feu pour que l'eau reste frémissante. Cuire 12 minutes

LES PLUS PRODUITS :

Très décoratif par sa forme et son joli dégradé de couleurs, le romanesco a des qualités gustatives remarquables.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3	6.3	0.1	= 3.3	0.3	0.1	= 0.06	= 24	= -	47	196

Rapport P/L : 10.00

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 mini **Classification :** Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits

INGREDIENTS :

Chou Romanesco 40/60

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Caractéristique du produit

Goût : Caractéristique du produit

Texture : Ferme et tendre

Odeur : Caractéristique du produit

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 18413993320281

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.500 x l 29.500 x h 17

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 185.000

Nom du fournisseur : 103258 VIRTO ULTRACONGELADOS SA



Description :

Des choux lavés, émincés, cuits, présentés en palets de 60 g environ et surgelés individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre : 60 g
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 :

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.
6 min environ en sauteuse à l'étuvée.
4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Un rapport qualité/prix maîtrisé par rapport aux autres technologies (4ème gamme, 5ème gamme, frais, surgelé cru).
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.3	3.3	1.6	= 3.4	0.2	traces	= 0.02	= 7	= 58.9	27	113

Divers : Magnésium : 13,2 mg / 100 g
Rapport P/L : 6.50

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

INGREDIENTS :

100 % choux verts en portion de 60 g environ.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : BLOC
Code EAN de l'UMC : 3248451038754

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 25.200

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 191.400

FICHE TECHNIQUE

BRISURES DE CHOUX – FLEURS CUITES SURGELEES 2*5KG

Brassica oleracea

Page : 1/2

CARACTERISTIQUES GENERALES :

LISTE INGREDIENTS	Choux-fleurs (100%)	DDM (-18°C)	24 mois
DATE DE CAMPAGNE	Principalement de mi-septembre à mi-novembre	DDM (0/+3°C)	72 heures
ORIGINE	UE		
CALIBRE	10-20 mm	CORPS ETRANGERS	Absence

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

PEDONCULE DETACHE	≤ 10% en masse	MVE (matières végétales étrangères)	≤ 6% en masse
DEFAUT DE PARAGE	≤ 6% en masse	HORS CRIBLES	≤ 10% en masse
TACHES	≤ 6% en masse		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

	m	M
	(germes / g de produit)	
<i>Escherichia coli</i>	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence /25g	10

Nota : m : spécification
M : tolérance




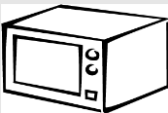
VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Pour 100 g
Energie (kJ)	87
Energie (kcal)	21
Matières grasses (g)	<0,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	<0,1
Glucides (g)	2,3
<i>dont sucres (g)</i>	1,4
Fibres (g)	2,1
Protéines (g)	1,4
Sel (g)	<0,01

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES :

Allergènes :	Absence, selon la Réglementation Européenne
OGM :	Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié
Ionisation :	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant
Pesticides, métaux lourds :	Le produit respecte la Réglementation Européenne

MODE D'UTILISATION :

			
4 min	4 min / ± 100°C	40 min / ± 160°C	Temps selon la puissance et la quantité de produit réchauffé

Production culinaire centralisée en liaison froide :

Produit cuit pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou bacs gastronormes et remis en température 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.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0.80 m	Profond. : 1.20 m	H: 1.942m
Palette de 7 couches de 9 colis de 2 sachets		
Nombre de colis	Nombre de sachets	Poids net de la palette
63 / palette	126 / palette	630 kg
GENCOD PRODUIT		3248451711565

RECOMMANDATIONS DU GEMRCN (France Métropolitaine) :

Famille d'aliments : Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes

Grammages recommandés					
Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaire	Adultes et adolescents et personnes âgées à domicile	Personnes âgées en institution
120	120	100	100	150	150

Fréquence recommandée (hors personnes âgées en institution pour les repas du soir)

10 sur 20 au minimum

ETIQUETAGE :

Sur tous les colis sont indiqués : le nom du produit, le poids net, le numéro de lot et la DLUO



Description :

Des courgettes vertes en rondelles lisses, cuites à la vapeur. 100 % France.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 heures entre 0 et 3°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.
35 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ.
3 min environ en sauteuse à l'étuvée.
4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie grâce à un point de cuisson à la vapeur optimisé du légume.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 Kg dans le sachet = 2,5 Kg remis en température.
Rondelles surgelées individuellement.
Cultivé 100 % en France. Coupe lisse. Ouverture facile du sachet.
Produit tout à fait adapté à l'assemblage à froid en direct pour la liaison différée.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.6	2.1	1.8	= 1.9	0.2	traces	= 0.01	= 4	= -	20	86

Divers : Magnésium : 24,7 mg / 100 g
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

INGREDIENTS :

100 % courgettes.

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Les rondelles sont planes et exemptes de matières minérales et de parties dures ou ligneuses

Goût : Caractéristique des courgettes. Absence de goût étranger.

Texture : Caractéristique des courgettes.

Odeur : Caractéristique des courgettes. Absence d'odeur étrangère.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3248451042652

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

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

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 194.900



Description : Epinards hachés en boulets

Marque : DAVIGEL

Calibre : sh de 2,5 kg

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 2.5 kg

Dénomination légale de vente : EPINARD HACHE EN BOULETS
SURGELE

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : Espagne ou France

Code douanier : 7103000

Etat du produit : Blanchi

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuisson vapeur : sans dégel, 20 minutes dans un bac gastronorme perforé. Assaisonner et agrémenter de matière grasse.

Argumentaire nutrition : Peu énergétiques, Riche en fibres et vitamine C, A l'étuvée, sautés à l'ail, en garniture de cannellonis, ou, plus étonnant, en parmentier avec des pommes de terre, en curry à la citrouille, les épinards s'intègrent facilement dans des recettes légères et savoureuses.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
27	112	0.1	0.0	1.9	0.4	3.1	3.0	0.23	ND	90

Rapport P/L : 21.4

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 repas

Classification :

Légumes

INGREDIENTS :

100% Epinard

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Légumes et produits végétaux crus, blanchis ou cuits, champignons de couche non blanchis, fruits en l'état ou épluchés, et préparations de végétaux crus, préemballées.

E. Coli/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : . Traces potentielles : Céleri, Soja.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440080487

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 23 x 29,5 x 39,5

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 8

Code produit : 39028
Code article Marché :sl.1.24

39028
Fève pelée
blanchie

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :
Blanchies.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
UE / non UE

Marque : Terre & Mer



Calibre : 15/25 mm
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 : 900
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuisson à la vapeur comme un légume traditionnel.

A la casserole : Plonger les fèves pelées dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire environ 6 minutes dans l'eau frémissante. Egoutter.

Au four à micro-ondes : Mettre les fèves pelées dans un plat adapté. Verser ½ verre d'eau. Couvrir et laisser cuire 5

LES PLUS PRODUITS :

Présentation parfaite

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
14.9	14.9	2	= 6.5	0.3	0	= 0.04	= 16	= -	115	483

Rapport P/L : 49.67

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

secs, féculents ou céréales

Classification : Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

INGREDIENTS :

100% Fèves pelées.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650390289

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 26 x h 13

Nom du fournisseur : 103421 SYSCO DIEPPE SURGELES

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 176.500

Code produit : 39388
Code article Marché :sl.1.25

39388
Flageolet vert fin Express

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Flageolet vert fin cuit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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 :

4 min à la vapeur dans un bac gastronorme perforé à 100°C environ.
35 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ.
12 min environ en sauteuse à l'étuvée (mouiller à hauteur du produit).
4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Cultivé 100% en France.
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
9.3	22.3	2.3	= 8.3	0.7	0.2	= 0.23	= 91	-	133	563

Rapport P/L : 13.29

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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

INGREDIENTS :

Flageolets verts fins (100%)

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451032653

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 19

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 186.000

Code produit : 39389
Code article Marché :sl.1.26

39389
Haricot beurre fin Express



Description :

Haricots beurre fins cuits.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :

Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2.5 KG

Infos complémentaires : < à 9 mm (tolérance 20%)

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 : 72 heures entre 0 et 3°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 (mouiller à hauteur du produit).

4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.

Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.

Cultivé 100% en France.

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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2	4.2	2.5	= 4.4	0.3	traces	= 0.01	= traces	= -	36	152

Rapport P/L : 6.67

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

INGREDIENTS :

Haricots beurre fins (100%)

Mat. Première principale (origine): France

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451029950

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 29.500

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 192.000

Code produit : 39381
Code article Marché :sl.1.27

39381 Haricot plat Express

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Des haricots plats coupés, cuits et surgelés individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2.5 KG
Infos complémentaires : largeur : 10 à 24 mm - longueur : 40 mm environ
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 : 72 heures entre 0 et 3°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 (mouiller à hauteur du produit).
4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Cultivé 100% en France.
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.8	4.3	1.6	= 3.2	0.2	0.1	= 0.01	= 4	= -	33	137

Rapport P/L : 9.00

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

INGREDIENTS :

Haricots plats coupés (100%)

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Caractéristique des haricots plats coupés. Coloration verte.

Goût : Caractéristique des haricots plats. Absence de goût étranger.

Texture : Caractéristique des haricots plats.

Odeur : Caractéristique des haricots plats. Absence d'odeur étrangère.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3248451028151

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 21.700

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 188.600



Description : Haricots verts très fins (diamètre inférieur à 8 mm), éboulés, cuits puis surgelés IQF.

Issu d'une filière certifiée Agriculture Responsable

Marque : DAVIGEL

Calibre : sh de 2,5 kg

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 2.5 kg

Dénomination légale de vente : Haricot vert très fin cuit surgelé

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : Selon code article : Conditionné en France Conditionné en Belgique

Code douanier : 7102200

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cuit

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Légumes cuits prêts à l'emploi nécessitant juste une remise en température.

- Utilisation froide : décongélation en chambre froide. Egoutter, assaisonner et dresser.

- Utilisation chaude : four vapeur pendant 4 minutes. Assaisonner et dresser.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
32	134	0.1	0.0	4.4	1.1	3.3	1.7	0.02	ND	8

Rapport P/L : 17.00

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 repas

Classification :

Légumes

INGREDIENTS :

100% haricots verts très fins

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Légumes et produits végétaux crus, blanchis ou cuits, champignons de couche non blanchis, fruits en l'état ou épluchés, et préparations de végétaux crus, préemballées.

E. Coli/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Agri confiance

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440083334

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 28,8 x 25 x 38,5

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 6

Code produit : 31577
Code article Marché :sl.1.29

31577
Navet en cubes
blanchi

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Navets pelés, lavés, coupés en dés et blanchis.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre : 10/10 mm
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2,5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 900
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Disposer les légumes surgelés sur un bac gastro perforé, enfourner en four mixte à 120°C, passer aussitôt en four vapeur
Cuire les cubes de navet dans un grande quantité d'eau bouillante salée durant 6 mn. Accomoder avec une sauce.

LES PLUS PRODUITS :

Flexibilité totale, facile à conserver.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1	4.7	4	= 3.5	0.2	0	= 0.15	= 60	= -	32	132

Rapport P/L : 5.00

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

INGREDIENTS :

Navet en cubes (100%) coupés en cubes de 10x10x10 mm.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 5411348250715

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 38 x l 24 x h 18.500

Nom du fournisseur : 103518 HORAFROST NV SA

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 176.000

Code produit : 39595
Code article Marché :sl.1.30

39595
Petit pois fin et jeune carotte
blanchi

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange composé au minimum de petits pois et de jeunes carottes.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Brake Euro



Calibre :
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Préparer les légumes surgelés comme des légumes frais mais cuire un peu moins longtemps. Ajouter du sel et des épices selon votre goût.

LES PLUS PRODUITS :

Facilité d'utilisation.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.6	7.6	3.8	= 7.9	0.5	0.1	= 0.09	= 28	= 40	58	242

Rapport P/L : 7.20

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

INGREDIENTS :

Petits pois très fins (55% mini), jeunes carottes (25% mini). Produit blanchi. Susceptible de contenir : céleri.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 5411348251101

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 38 x l 24 x h 18.500

Identification du fabricant : RCY26676

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 162.000

Code produit : 39393
Code article Marché :sl.1.31

39393
Petit pois doux très fin Express



Description :
Produit cuit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2.5 KG
Infos complémentaires : Diamètre des petits pois inférieur ou égal à 8,2 m
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 : 72 heures entre 0 et 3°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.
35 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ.
3 min environ en sauteuse à l'étuvée (mouiller à hauteur du produit).
4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Cultivé 100% en France.
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
6.4	11	3.8	= 7.9	0.8	0.1	= 0.02	= 7.5	= -	93	389

Divers : Magnésium : 28,5 mg / 100 g
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

INGREDIENTS :

Petits pois doux très fins (100%)

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451018350

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 19

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 190.500

Code produit : 74946
Code article Marché :sl.1.32

74946

Poireau émincé rondelles

80 % blanc, 20 % vert, cru

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Poireau (80 % blanc, 20 % vert), cru.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : **brake**



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

- Cuisson à l'eau Bouillante durant 20 minutes
- Cuisson au four vapeur durant 20 à 25 minutes dans une plaque gastronomique perforée
- Cuisson directe à l'étuvée suivant recette

LES PLUS PRODUITS :

Un mélange générique en blanc de poireaux (80 %) et une origine Bretagne à valoriser.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.2	3.6	2.1	= 2.7	0.2	0	= 0.05	= 20	= -	26	111

Rapport P/L : 6.00

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

INGREDIENTS :

Poireaux avec 80% de blanc et 20% de vert

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3308650749469

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25 x h 16

Identification du fabricant : EMB 56140E

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 184.000

Code produit : 38899
Code article Marché :sl.1.33

38899
Poivron rouge et vert en lanières
blanchi

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Poivrons rouges et verts coupés en lanières.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 heures à + 4°C
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, directement dans la suite culinaire.

LES PLUS PRODUITS :

Les poivrons sont préparés à partir de poivrons sains, en bon état, soigneusement nettoyés, épépinés, coupés, égouttés, blanchis et surgelés individuellement.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
0.9	3.7	3.2	= 1.4	0.2	0	= 0.01	= 4	= -	23	97

Rapport P/L : 4.50

Glucides simples totaux (g) : 0

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

INGREDIENTS :

Poivrons rouges (35% mini), poivrons verts (35% mini) en lanières.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Caractéristique du produit

Goût : Caractéristique du produit

Texture : Ferme et tendre

Odeur : Caractéristique du produit

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650388996

T° de conservation (°C) : Mini 18-

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 23

Identification du fabricant : 21.17143/NA

Nom du fournisseur : 103258 VIRTO ULTRACONGELADOS SA

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 177.000

Code produit : 31238
Code article Marché :sl.1.34

31238
Salsifis coupé
blanchi

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Salsifis pelés, coupés en morceaux et blanchis.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Calibre :
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Four combi mixte, départ à -18°C : 20 minutes à 150°C en gastronorme plein sans couvercle
Four vapeur, départ à -18°C : 15 minutes en gastronorme perforé sans couvercle.

LES PLUS PRODUITS :

Produit peu calorique.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.7	4.5		= -	0.4		= 0.05	= 20	= -	28	119

Rapport P/L : 4.25

Sel (g) : 0

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

INGREDIENTS :

Salsifis. Présence fortuite de CELERI.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3083680009188

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 40 x l 28.500 x h 22

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
Longueur Palette en cm 120.000
Largeur Palette en cm 80.000
Hauteur Palette en cm 176.000

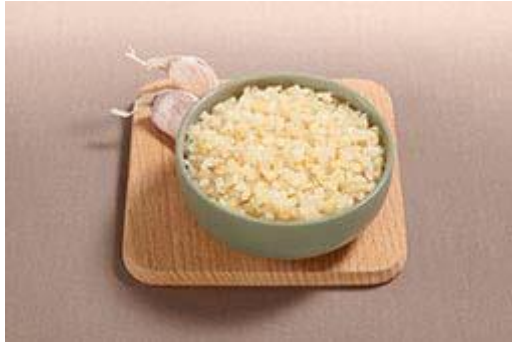


Description :

Ail frais, épluché, lavé et surgelé.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Chine

Marque : Terre & Mer



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 10 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 360
Etat du produit : Cru

LES PLUS PRODUITS :

Fraîchement coupé puis surgelé pour conserver une saveur authentique

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4.3	16.1	1.4	= 5.6	0.1	0	= 0.05	= 20	= -	95	390

Rapport P/L : 43.00

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

INGREDIENTS :

100% ail

Mat. Première principale (origine): Chine

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3220440084454

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 30.500 x l 15.500 x h 14.600

Nom du fournisseur : 103291 CROP'S VEGETABLES NV

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 190.600

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Darégal



Calibre : 250 g
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.250
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Produit prêt à l'emploi, saupoudrable.
Sans décongélation préalable.
A incorporer directement dans les plats quelques instants avant la fin de la cuisson ou juste avant de servir.

LES PLUS PRODUITS :

Sachet équipé du système Zip Grip, pratique à ouvrir et à refermer.
Produit fabriqué selon un procédé DAREGAL, brevet déposé, respectant les bonnes pratiques de fabrication, garanti sans fumigation.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4.3	3	1.2	= 3.6	0.5	0.2	= 0.23	= 90	= -	41	171

Rapport P/L : 8.60

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 : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

100 % Aneth. L'aneth fraîchement récoltée est lavée, essorée et surgelée par le procédé I.Q.F. (Individually Quick Frozen). Elle est ensuite triée puis coupée.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : couleur : vert foncé homogène

Goût : caractéristique de l'aneth fraîche

Texture : caractéristique de l'aneth fraîche

Odeur : caractéristique de l'aneth fraîche

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3060730007080

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 23.600 x h 17

Identification du fabricant : EMB 91405

Nom du fournisseur : 101005 DAREGAL

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 170.000

Code produit : 71167
Code article Marché :sl.1.37

71167
Basilic haché

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Flocons de feuilles de basilic.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : brake



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 1080
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation. Directement dans la préparation culinaire.

LES PLUS PRODUITS :

Surgelé fraîchement taillé, il est savoureux.
Un petit conditionnement zippable pour plus de praticité en cuisine.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.60	2.60	0.40	= 4.5	0.30	traces	= 0.04	= 20	= -	36	151

Rapport P/L : 8.67

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 : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

Basilic (100%).

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Fragments de basilic. Produit fluide

Goût : Caractéristique du basilic

Texture : Surgelé

Odeur : Caractéristique du basilic

Divers : Lavé, essoré et surgelé.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13308650711678

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 23.600 x h 17

Identification du fabricant : EMB 91405

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 185.000

Description :

Tubes de ciboulette, ciselés et surgelés.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : brake



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 1080
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation. Directement dans la préparation culinaire.

LES PLUS PRODUITS :

Surgelée fraîchement taillée, elle est savoureuse.
Un petit conditionnement zippable pour plus de praticité en cuisine.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.80	1.60	1.60	= 3.9	0.60	0.10	= 0.025	= 10	-	31	129

Rapport P/L : 4.67

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 : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

Ciboulette (100%).

Mat. Première principale (origine): Union Européenne

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Fragments de tubes de ciboulette. Produit fluide

Goût : Caractéristique de la ciboulette

Texture : surgelé

Odeur : Caractéristique de la ciboulette

Divers : Lavé, essoré et surgelé

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13308650711685

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 20.500 x h 13.500

Identification du fabricant : EMB 91405

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 190.500

Calibre : pc de 250g

Conditionnement : Ct de 8 Sh

Poids net de l'UMC (kg) : 0.250 kg

Dénomination légale de vente : Coriandre surgelée

Unité Minimum de commande : sh

Origine : UE

Code douanier : 20089999

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 36 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, utiliser comme un produit frais. Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne doit pas subir de variations de température au cours de la manipulation et de son stockage (respect de la chaîne du froid). Il exprimera toutes ses qualités dans les salades, sauces, farces, garnitures, ou en décoration.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
34	142	0.8	0.2	0.6	0.6	5.7	3.4	0.08	ND	32

Rapport P/L : 4.25

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 :

En cours

Classification :

En cours

INGREDIENTS :

Coriandre 100%

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Herbes aromatiques surgelées

m

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3060731014602

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 17 x 23,6 x 26,6

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 15

Nb couches/palette : 10



Description :

Echalote fraîche, épluchée, nettoyée, coupée et surgelée IQF.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
UE / non UE

Marque : **brake**



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utiliser sans décongélation.

LES PLUS PRODUITS :

Surgelée fraîchement taillée, elle est savoureuse.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.5	3.3	2	= 1.4	0.2	0	= 0.01	= 4	= -	24	100

Rapport P/L : 7.50

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

INGREDIENTS :

100 % échalote cubes

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Caractéristique, couleur blanche veinée de violet sans dommages dus aux insectes- cubes de 4x4 mm

Goût : goût caractéristique de l'échalote

Texture : Texture caractéristique de l'échalote

Odeur : Odeur caractéristique de l'échalote

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13308650711654

T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 0

Dimensions carton en cm : L 26 x l 19.500 x h 12.500

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 177.500

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Darégal



Calibre : 250 g
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Produit prêt à l'emploi.
Sans décongélation préalable.
A incorporer directement dans les plats quelques instants avant la fin de la cuisson ou juste avant de servir.

LES PLUS PRODUITS :

Sachet équipé du système Zip Grip, pratique à ouvrir et à refermer.
Produit fabriqué selon un procédé DAREGAL, brevet déposé, respectant les bonnes pratiques de fabrication, garanti sans fumigation.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4	4.3	1.2	= 6.5	0.2	0.05	= 0.01	= 5	= -	48	201

Rapport P/L : 20.00

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 : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

100 % estragon. L'estragon fraîchement récolté puis trié, est lavé, essoré, coupé et surgelé par le procédé I.Q.F. (Individually Quick Frozen).

Mat. Première principale (origine): Union Européenne

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : couleur : vert clair homogène

Goût : caractéristique de l'estragon frais

Texture : caractéristique de l'estragon frais

Odeur : caractéristique de l'estragon frais

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13060730000415

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 23.600 x h 17

Identification du fabricant : EMB 91405

Nom du fournisseur : 101005 DAREGAL

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 170.000

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : 450 g
Conditionnement – calibre : CT 6 BT 1 L / 450 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.450
Unité Minimum de Commande (UMC) : BT
Unité de facturation : BT
DLUO/DLC en jours : 1080
Etat du produit : Déshydraté

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Nature en saupoudrage ou en mélange d'épices.

LES PLUS PRODUITS :

En boîte verseuse en plastique 2 débits

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
9	71			6					374	1582

Rapport P/L : 1.50

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 : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

Gingembre poudre, susceptible de contenir céréales contenant gluten, oeufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, sésame, moutarde, sulfite.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur va du chamois clair au brun pâle.

Goût : Caractéristique et naturelle.

Odeur : Caractéristique et naturelle.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

A conserver : à température ambiante, dans un endroit sec et frais

Code EAN de l'UMC : 3308650169229

Dimensions carton en cm : L 20 x l 21 x h 23.500

Nom du fournisseur : 103156 INDASIA GMBH

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 135.000

Code produit : 71169
Code article Marché :sl.1.43

71169
Persillade
67 % persil, 33 % ail

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 900
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 heures entre 0 et 4°C
Etat du produit : Cru

LES PLUS PRODUITS :

Surgelé fraîchement taillé, il est savoureux.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4.1	9	6.2	= 3.4	0.4	0.1	= 0.05	= 20	= -	62	263

Rapport P/L : 10.25

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 : Aide culinaire Classification : Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

67 % persil, 33 % ail. Peut contenir des traces de sulfites.

Mat. Première principale (origine): UE / non UE



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Mélange fluide de morceaux calibrés de persil et d'ail.

Goût : Caractéristique du mélange.

Texture : Tendre après décongélation.

Odeur : Caractéristique du mélange.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13308650711692

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 23.600 x h 17

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 185.000

Code produit : 36533
Code article Marché :sl.1.44

36533
Menthe douce

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Darégal



Calibre : 250 g
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.250
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Produit prêt à l'emploi, saupoudrable.
Sans décongélation préalable.

LES PLUS PRODUITS :

Sachet équipé du système Zip Grip, pratique à ouvrir et à refermer.
Produit fabriqué selon un procédé DAREGAL, brevet déposé, respectant les bonnes pratiques de fabrication, garanti sans fumigation.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4.3	0.8	0.1	= 6.9	0.4	0.05	= 0.05	= 20	= -	38	158

Rapport P/L : 10.75

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 : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

100 % menthe douce. La menthe fraîchement récoltée puis triée, est lavée, essorée, coupée et surgelée par le procédé I.Q.F. (Individually Quick Frozen).

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : couleur vert clair homogène

Goût : caractéristique de la menthe poivrée fraîche

Texture : caractéristique de la menthe poivrée fraîche

Odeur : caractéristique de la menthe poivrée fraîche

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3060730007493

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 23.600 x h 17

Identification du fabricant : EMB 91405

Nom du fournisseur : 101005 DAREGAL

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 170.000

Code produit : 38887
Code article Marché :sl.1.45

38887
Oignon émincé
blanchi

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Oignons préparés à partir de bulbes frais, épluchés, parés, coupés en fines lamelles d'épaisseur régulière.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Terre & Mer



Calibre :
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 : 730
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A utiliser sans décongélation comme un produit frais.

LES PLUS PRODUITS :

Facilité et rapidité d'utilisation car déjà émincés.
Coût portion raisonnable / économique.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.2	7.9	5.6	= 1.8	0.1	0	= 0.01	= 4	= -	41	173

Rapport P/L : 12.00

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

INGREDIENTS :

Oignons émincés 100%

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur caractéristique du produit

Goût : Typique pour oignons

Texture : Ferme et tendre

Odeur : Odeur typique

Divers : Coupe 4/5mm

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650388873

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 23

Identification du fabricant : ESA 31117617

Nom du fournisseur : 103258 VIRTO ULTRACONGELADOS SA

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 161.000

Code produit : 39604
Code article Marché :sl.1.46

39604
Oignon en cubes
cru



Description :

Oignons coupés en dés de 10 x 10 mm env.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
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 : 900
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Préparer les légumes non dégelés comme des légumes frais, mais cuire moins longtemps, ajouter des épices selon propre goût.

LES PLUS PRODUITS :

Facilité et rapidité d'utilisation car déjà coupés.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.6	5.7	2.9	= 1.8	0.4	0.1	= 0.04	= 16	= -	36	153

Rapport P/L : 4.00

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

INGREDIENTS :

100% oignons coupés en dés.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 5413508014328

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 22

Identification du fabricant : ESA 31117617

Nom du fournisseur : 103258 VIRTO ULTRACONGELADOS SA

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 191.000

Code produit : 35547
Code article Marché :sl.1.47

35547
Petit oignon blanc
blanchi



Description :

Des petits oignons blancs grelots calibrés.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Brake Euro



Calibre :
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, glacer les petits oignons à blanc ou à brun avec un peu de sucre et du beurre.
Préparer les légumes surgelés comme des légumes frais dans une casserole munie d'un petit fond d'eau avec un temps de cuisson légèrement réduit. Assaisonner selon votre propre goût

LES PLUS PRODUITS :

Flexibilité totale.
Prêt à utiliser.
Facile à conserver.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
0.9	0.1	0	1	6.1	4.8	0.748	299.2	-	28	119

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 : **Classification :**

INGREDIENTS :

100 % petits oignons blancs. Présence éventuelle de céleri.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650355479

T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 0

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.500 x h 18.500

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 185.000

Code produit : 71166
Code article Marché :sl.1.48

71166
Persil haché

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Flocons de feuilles de persil.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : brake



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 250 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 1080
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utiliser en fin de préparation, sans décongélation préalable.

LES PLUS PRODUITS :

Surgelé fraîchement taillé, il est savoureux.
Un petit conditionnement zippable pour plus de praticité en cuisine.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4.10	3.30	1.00	= 4.1	0.40	0.10	= 0.125	= 50	= -	41	173

Rapport P/L : 10.25

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 : Aide culinaire **Classification :** Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :

Persil (100%).

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Fragment de persil. Produit fluide

Goût : Caractéristique du persil

Texture : surgelé

Odeur : Caractéristique du persil

Divers : Lavé, essoré et surgelé

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13308650711661

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 29.100 x l 26.400 x h 16.800

Identification du fabricant : EMB 91405

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 185.000

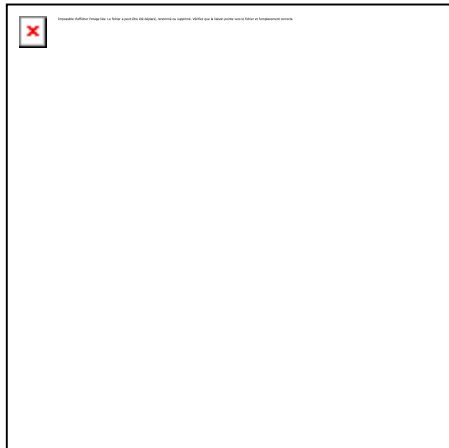
Code produit : 71315
Code article Marché :sl.1.49

71315
Bâtonnière légumes-brocolis Express



Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Marque : D'aucy

Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 heures entre 0 et 3°C

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.5	3.8	2.7	= 3	0.2	0.01	= 0.03	= 20	= -	29	122

Rapport P/L : 7.50

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

INGREDIENTS :

Carottes, courgettes, haricots beurre, choux brocolis (10%), oignons. Susceptible de contenir des traces : céleri.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451068553

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 25.200

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 191.400

Code produit : 70635
Code article Marché :sl.1.50

70635
Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes
Express haricots vert et beurre, carotte jaune, germe de haricot mungo

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Haricots verts, haricots beurre, carottes jaunes et pousses de haricot mungo. Produit cuit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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 :

4 min à la vapeur dans un bac gastronorme perforé à 100°C environ.
35 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ.
6 min environ en sauteuse à l'étuvée.
4 min à l'anglaise à 100°C.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.5	4.5	2.7	= 3.6	0.2	traces	= 0.06	= 40	= -	26	108

Rapport P/L : 7.50

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

INGREDIENTS :

Haricots verts 33% (26% min.) : calibre très fins, coupe 40 mm, cuits. Carottes 27% (22% min.) : coupe bâtonnets de section 6x6 mm et de longueur 38 mm, cuites Haricots beurre 15% (12% min.) : calibre très fins, coupe à 33 mm, cuits Carottes jaunes 15% (12% min.) : coupe julienne de section 4x4 mm et de longueur variable. Pousse de haricots mungo 10% (8% min.).
Susceptible de contenir : céleri.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451090158

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 25.200

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 194.900

Code produit : 39527
Code article Marché :sl.1.51

39527
Bâtonnière de légumes aux haricots plats
Express carotte, haricots plat et beurre, courgette

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de légumes cuits composé de carottes, de haricots plats, de courgettes et de haricots beurre très fins.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 heures entre 0 et 3°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.
35 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme couvert à 160°C environ.
6 min environ en sauteuse à l'étuvée (mouiller à hauteur du produit).
4 min à l'anglaise à 100°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
Un rapport qualité/prix maîtrisé par rapport aux autres technologies (4ème gamme, 5ème gamme, frais, surgelé cru).
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.5	4.3	2.5	= 3	0.2	0.01	= 0.02	= 8	= -	31	130

Rapport P/L : 7.50

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

INGREDIENTS :

Carottes, haricots plats (25 %), courgettes, haricots beurre. Susceptible de contenir des traces de céleri.

Mat. Première principale (origine): France



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451090059

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 21.700

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 188.600



Description :

Fleurettes de chou-fleur enrobées de pâte à beignet préfrite dorée et croustillante.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : brake



Calibre : 15 g env.
Conditionnement – calibre : CT 5 ST 1 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Disposer sur une plaque en évitant de superposer les beignets et cuire au four à air pulsé, 10 à 15 min à 180°C.

LES PLUS PRODUITS :

Légume de qualité constante.
Garniture équilibrée.
Pâte dorée et croustillante.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4	18	1.7	= 2.4	5	0.6	= 0.86	= 344	-	138	578

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

INGREDIENTS :

Choux fleurs (55 %), eau, farine de BLE, farine de chicoré, sel, poudre à lever : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, GLUTEN de BLE, fécule de pomme de terre, amidon de maïs. Huile de friture : huile de tournesol.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Gluten

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650072055

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 29 x h 18.500

Identification du fabricant : FR 76.278.001 CE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 218.500

Code produit : 5795
Code article Marché :sl.1.53

5795 Beignet de courgette

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Des rondelles de courgettes enrobées de pâte à beignet et pré-frites.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre : 12 g env.
Conditionnement – calibre : CT 5 ST X 1 KG 12 +/- 6 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, passer en friteuse 2 à 3 min à 180°C jusqu'à ce que les beignets soient dorés ou disposer les beignets en évitant de les superposer et les passer au four à air pulsé 8 à 10 min à 180°C jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

LES PLUS PRODUITS :

Légume de qualité constante.
Garniture équilibrée.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3	19.5	0.9	= 1.1	16	1.9	= 1.33	= 532	= -	236	983

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 : 4/20 maxi Classification : Entrées contenant plus de 15% de lipides

INGREDIENTS :

Courgette (50%), eau, farine de BLE, farine de maïs, farine de SEIGLE, sel, agents levants : E500, E450, ail et épaississants : E466. Huile de friture : huile de tournesol.

Mat. Première principale (origine): UE / Maroc



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Gluten

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650057953

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 29 x h 18.500

Identification du fabricant : FR 76.278.001 CE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 181.500



Description :

Préparation de salsifis en forme de beignet, le tout frit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 4 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 4.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A réchauffer sans décongélation au four à air pulsé 10 mn environ jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.3	24	1.5	= 3.2	4.6	0.52	= 1.23	= 491	-	157	659

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

INGREDIENTS :

Salsifis 54%, eau, farine de BLE, farine de maïs, farine de SEIGLE, agents levants : E500ii, E450i, sel, ail, épices (curcuma), épaississants : E412, E466. Huile de friture : huile de tournesol.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Gluten

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3255790006672

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25.300 x h 12.400

Identification du fabricant : FR 76.278.001 CE

Nom du fournisseur : 101928 GELAE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 185.000

Code produit : 33717
Code article Marché :sl.1.55

33717
Brunoise de légumes
carotte, poireau, céleri, navet, oignon - blanchis

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de légumes coupés en dés : poireaux, carottes, céleri, navets et oignons.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2,5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire revenir à la poêle dans un peu de matière grasse pendant 10 minutes.
Disposer les légumes surgelés sur un bac gastro perforé, enfourner en four mixte à 160°C + 10% vapeur, laisser cuire 11 minutes à partir de la remontée en température.

LES PLUS PRODUITS :

Un grand classique de la restauration.
Garniture pleine de saveurs.
Mélange très qualitatif, apporte de la couleur.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.0	4.6	3.7	= 2.5	0.4	0.0	= 0.07	= 28	= -	27	116

Rapport P/L : 2.50

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 : En cours **Classification :** Analyses de la diététicienne en cours

INGREDIENTS :

Carottes (32% mini), poireaux (16% mini), céleris-raves (12% mini), navets (12% mini), oignons (8% mini). Présence éventuelle de soja.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céleri

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 13308650337175

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 13

Identification du fabricant : EMB 59210 CE

Nom du fournisseur : 103521 AGRIFREEZ SAS

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 143.000



Description :

Mélange de courgettes jaunes et vertes en rondelles cuites.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 heures entre 0 et 3°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Remettre à température les légumes encore surgelés dans un gastronorme perforé, pendant 3 min, accommoder selon la recette choisie, vérifier l'assaisonnement.

LES PLUS PRODUITS :

Produit fabriqué sans adjonction de sel.

Rapide à mettre en oeuvre.

Bonne tenue après cuisson.

Source de vitamine B9, vitamine qui contribue au bon fonctionnement de l'organisme et à la vitalité du corps.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.3	2.6	1.4	= 1.4	0.1	0.1	= 0.03	= 12	= -	19	81

Rapport P/L : 13.00

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

INGREDIENTS :

Mélange de courgettes surgelées cuites - Courgettes jaunes en rondelles : 50 % - Courgettes vertes en rondelles : 50 %. Susceptible de contenir : céleri.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3083680072823

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 24

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 192.000

Code produit : 39980
Code article
Marché :sl.1.57

39980 Poêlée chinoise Minute

petit pois, pousse de haricot mungo, carotte, poireau, pois mange-tout,
champignon noir

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Un mélange de petits pois, carottes, pousses de haricots Mungo, poireaux, pois mange-tout, champignons noirs.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Bonduelle



Calibre :
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 :

Liaison froide : décongélation en chambre froide à + 3°C pendant 12 heures.
Sans décongélation réchauffer 7 minutes en sauteuse avec de la matière grasse ou 15 minutes au four combi mixte à 180 °C
en bac gastronorme plein couvert accompagné d'une sauce au choix.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.7	4.6	2.6	= 3.7	0.4	0.06	= 0.03	= 10	= -	40	168

Rapport P/L : 6.75

Sel (g) : 0

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

INGREDIENTS :

Mélange de légumes : petits pois doux, carottes lanières 25 %, pousses de haricots mungo, poireau, pois mange-tout 7 %, champignons noirs. Présence fortuite de CELERI.

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



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur caractéristique de chacun des légumes.

Goût : Caractéristique de chacun des légumes.

Texture : Ni trop molle, ni trop ferme

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3083681013733

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.500 x l 28.500 x h 21.500

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 172.000

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Code produit : 38902
Code article Marché :sl.1.58

38902
Légumes pour couscous
carotte, navet, courgette, céleri, poivron, oignon, pois
chiche - blanchis

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Carottes, navets, courgettes, céleris, poivrons, oignons et pois chiches.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, en bac gastro perforé ou au four vapeur 99°C.

LES PLUS PRODUITS :

Flexibilité totale.
Prêts à utiliser.
Facile à conserver.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.5	5.7	3.6	= 2.7	0.4	0.1	= 0.13	= 46	= 42	38	158

Rapport P/L : 3.75

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

INGREDIENTS :

Carottes en cubes 22% mini, navets 12% mini, courgettes 9.6% mini, poivrons 9.6%, oignons émincés 8.8% mini, pois chiches 8% mini.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céleri

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3220440081965

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 38 x l 24 x h 18.500

Identification du fabricant : RCY26676

Nom du fournisseur : 103518 HORAFROST NV SA

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 163.000

Code produit : 38900
Code article Marché :sl.1.59

38900
Légumes pour potage
poireau, carotte, céleri rave et branches, choux-fleurs,
navets, haricots et petits pois - blanchis

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de légumes composé de carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, garniture de céleri rave, haricots, petits pois.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Mouiller les légumes dans 1 litre d'eau par kg. Assaisonner et cuire à couvert pendant 30 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Produit économique

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.8	3.9	2	= 1.8	0.1	0	= 0.01	= 36	= 38	27	115

Rapport P/L : 18.00

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

INGREDIENTS :

Carottes (28%min), choux fleurs (16% min), poireaux (16% min), navets (6% min), garniture de céleri (4% min), haricots coupés (4% min), céleri rave (3% min), petits pois (3% min).

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céleri**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

Aspect/Couleur : Couleur homogène

Goût : Typique

Texture : Typique

Odeur : Typique

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 5411348251019

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 24 x h 21.500

Identification du fabricant : EMB 59210

Nom du fournisseur : 103521 AGRIFREEZ SAS

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 184.000

Code produit : 38904
Code article Marché :sl.1.60

38904
Légumes pour ratatouille
tomate, aubergine, courgette, poivron, oignon - blanchis



Description :

Mélange composé de tomates, de courgettes, d'aubergines, d'oignons et de poivrons verts et rouges.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 heures entre 0 et + 4°C
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation. Cuire à feu vif dans un peu de matière grasse. Laisser mijoter à feu doux pendant 30 min.
Assaisonner selon votre goût.

LES PLUS PRODUITS :

Flexibilité totale
Prêt à utiliser.
Facile à conserver.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.1	4.4	4	= 1.4	0.2	0	= 0.01	= 4	= -	27	112

Rapport P/L : 5.50

Sel (g) : 0

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

INGREDIENTS :

Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron rouge, poivron vert.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Caractéristique du produit

Goût : Caractéristique du produit

Texture : Ferme et tendre

Odeur : Caractéristique du produit

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650389047

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 18.200

Nom du fournisseur : 103258 VIRTO ULTRACONGELADOS SA

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 176.000

Code produit : 7700
Code article Marché :sl.1.61

7700
Macédoine de légumes Minute
carotte, petits pois, haricot vert, flageolet, navet

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Un mélange de légumes cuits composé de carottes en dés, de petits pois, de haricots verts, flageolets, navets.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2 ST X 5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
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 :

Accommoder selon la recette choisie ou remettre en température au four vapeur en gastronorme perforé.
En liaison froide pour les services différés.

LES PLUS PRODUITS :

Produit cuit, utilisable directement sur vos entrées/buffets froids.
Source de vitamine B9.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.2	7.2	2.4	= 4.4	0.5	0.1	= 0.05	= 20	= -	55	231

Rapport P/L : 6.40

Sel (g) : 0

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

INGREDIENTS :

Mélange de légumes : carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets. Présence fortuite de CELERI.

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



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3083680014335

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 17.500

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 175.000

Code produit : 39024
Code article Marché :sl.1.62

39024

World mix mediterranea

courgette, aubergine, poivron rouge préfrit

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Légumes en proportions variables : courgettes vertes en dés préfrites, aubergines en dés préfrites, poivrons rouges en lanières préfrits, huile de tournesol.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Calibre :
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
Etat du produit : Pré cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, sauter 6 à 7 min dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

LES PLUS PRODUITS :

Saveur d'une recette traditionnelle.
Utilisations dans tous types de restauration : sandwichs, plats complets, garnitures.
Prêt à l'emploi.
Portionnable à volonté.
Mise en oeuvre facile et rapide.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.4	3.3	3.2	= 3.1	9.2	1.03	= 0.01	= 4	= -	102	420

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

INGREDIENTS :

Légumes en proportions variable : courgettes vertes en dés préfrites, aubergines en dés préfrites, poivrons rouges en lanières préfrits, huile de tournesol. Traces possibles de céleri.

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



14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 17.01.2017
" sous réserve de modifications des codifications "

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

GARANTIES :
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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :
Aspect/Couleur : Mélange de légumes préfrits

Goût : Caractéristique des légumes

Odeur : Caractéristique des légumes

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3083680674652

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 28.800 x h 22.300

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 193.000



Description : La poêlée romanesco est un mélange préparé à partir de légumes rigoureusement sélectionnés, lavés, parés et surgelés. Les légumes sont cuits, refroidi puis surgelés IQF. Ce mélange est composé de fleurettes de chou Romanesco (24%), haricots beurre (24%) de haricots verts (16%) et baby carottes (16%).

Marque : DAVIGEL

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 10 kg

Dénomination légale de vente : Mélange de légumes cuits surgelé

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : Conditionné en France

Code douanier : 7108095

Etat du produit : Cuit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé

Four (vapeur) 100°C: 3 à 4 min

Poêle/sauteuse (matière grasse) : 7/8 min

Conseil : remuer régulièrement

Liaison froide

Argumentaire nutrition : Peu énergétique, Riche en fibres, Après simple restitution avec une petite quantité de matière grasse, la poêlée romanesco s'intègre facilement dans des menus variés et équilibrés.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
29	122	0.1	0.0	4.0	1.9	2.6	1.5	0.10	ND	40

Rapport P/L : 15.00

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 repas

Classification :

Légumes

INGREDIENTS :

Chou romanesco en fleurettes (24% mini), haricots beurre (24% mini), haricots verts (16% mini), jeunes carottes (16% mini)

Mat.Première principale(origine): Chou romanesco : Europe principalement Espagne Haricots beurre : Europe principalement France
Haricots verts : Europe principalement France Jeunes carottes : Europe principalement Pays Bas

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Légumes et produits végétaux crus, blanchis ou cuits, champignons de couche non blanchis, fruits en l'état ou épluchés, et préparations de végétaux crus, préemballées.

E. Coli/g	M = 1000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440081118

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 21 x 26 x 40

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 8



Description :

Mélange de légumes préparé à partir de légumes rigoureusement sélectionnés, lavés, parés, blanchis et surgelés IQF. Ce mélange est composé de haricots verts très fins (29%), brocolis (17%), oignons en dés (13%), champignons émincés (12%), poivrons rouges en dés (9%).

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : Davigel



Calibre :
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelée : Four (vapeur, bac GN) 100°C : 3 à 4 mn / Sauteuse (matière grasse) : 7 mn.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.8	4.3	2.2	= 2.4	0.5	0.1	= 0.07	= 28	= -	33	140

Rapport P/L : 3.60

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

INGREDIENTS :

Mélange de légumes : Haricots verts coupés (29% mini), brocolis (17% mini), oignons (13% mini), Champignons émincés (12% mini), poivrons rouges (9% mini).

Mat. Première principale (origine): Union Européenne



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440080319

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38.700 x l 25 x h 25

Identification du fabricant : ES 21.17952/NA

Nom du fournisseur : 102987 CONGELADOS DE NAVARRA, SAU

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

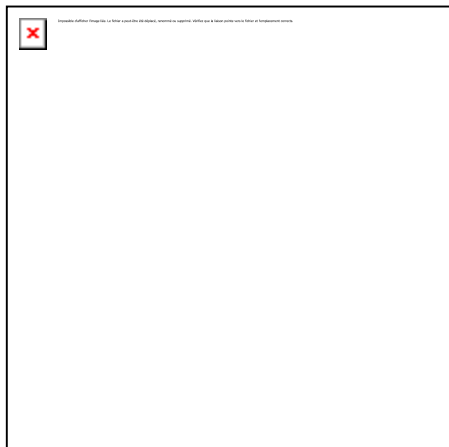
Hauteur Palette en cm 165.000



Description :

Composée d'haricots verts, de fonds d'artichauts, de choux-fleurs, de jeunes carottes et d'oignons.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre :
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

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.7	4.1	2.5	= 4.1	0.5	0.1	= 0.04	= 16	= -	33	139

Rapport P/L : 3.40

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

INGREDIENTS :

Haricots verts (30%), fonds d'artichauts (20%), choux-fleurs (20%), jeunes carottes (20%), oignons.

Mat. Première principale (origine): Union Européenne / Pays Tiers



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code EAN de l'UMC : 3248451080753

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Identification du fabricant : EMB 56140 E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 190.000

Code produit : 70008 70008

Code article

Marché :sl.1.66

Poêlée méditerranéenne aux légumes grillés

poivron, courgette, aubergine, tomate, oignon

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Poivrons rouges et jaunes, courgettes, aubergines grillées, tomates et oignons.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : **brake**



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 2ST 2.5KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A la poêle pour 1 kg : Sans décongélation, chauffer 11 minutes à la poêle dans une cuillère à soupe d'huile d'olive en remuant régulièrement.

Au four pour 1 kg : Sans décongélation, mettre dans un plat avec une cuillère d'huile d'olive et chauffer 23 minutes au four à 180°C.

LES PLUS PRODUITS :

Accompagnement qualitatif, idéal avec vos grillades. Visuel attractif et qualité des produits entrant dans sa composition. Bonne proportion de légumes grillés. Produit à connotation santé et plaisir. Multiples modes de mise en oeuvre rapides. Produit précuit. Petit colis, excellent rapport qualité/prix.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
0.5	4.3	4	= 2.8	1.6	0.2	= 0.3	= 120	= -	42	174

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

INGREDIENTS :

Poivrons rouges et jaunes grillés 23 %, courgettes grillées 22 %, oignons 22 %, tomates 17 %, aubergines grillées 13 %, huile de tournesol, huile d'olive, basilic, sel, extrait d'ail, arôme naturel poivre. Susceptible de contenir des traces de : oeufs, céréales, poisson, crustacés, moutarde, céleri, lait ainsi que leurs dérivés.

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



GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Mélange de légumes grillés.

Goût : Absence de goût étranger

Texture : Texture croquante

Odeur : Absence d'odeur étrangère

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650700088

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 13

Identification du fabricant : EMB 22136

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 169.000

Code produit : 37818
Code article Marché :sl.1.67

37818
Cordiale ligne Minute
haricot vert, céleri, carotte, oignon

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de légumes sans féculent, cuits : haricots verts très fins, céleri, carottes et oignons.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Calibre :
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 :

Utilisation en liaison chaude : Disposer les légumes surgelés sur un bac gastro perforé, enfourner en four mixte à 120°C
Ou réchauffer directement à la poêle avec un peu de matière grasse durant 4 à 5 mn.

Utilisation en liaison froide : ajouter une sauce ou un jus de viande à vos légumes surgelés, les disposer en barquette

LES PLUS PRODUITS :

La gamme cordiale ne contient aucun féculent donc très légère et équilibrée.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.3	3.7	3	= 2.8	0.3	0.1	= 0.05	= 20	= -	28	119

Rapport P/L : 4.33

Sel (g) : 0

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

INGREDIENTS :

Mélange de légumes : carottes 35%, haricots verts 30%, CELERI RAVE, oignon.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céleri

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3083680041904

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 22

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 176.000

Code produit : 31274
Code article Marché :sl.1.68

31274
Cordiale tonic Minute
courgette, carotte, haricot vert, céleri, oignon

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de légumes cuits surgelés, sans féculent : haricots verts très fins coupés, carottes en rondelles, courgettes en rondelles, céleri en bâtonnets et oignons en dés.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Calibre :
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 :

Utilisation en liaison chaude : Disposer les légumes surgelés sur un bac gastro perforé, enfourner en four mixte à 120°C
Ou réchauffer directement à la poêle avec un peu de matière grasse durant 4 à 5 mn.
Utilisation en liaison froide : ajouter une sauce ou un jus de viande à vos légumes surgelés, les disposer en barquette

LES PLUS PRODUITS :

Fabriqué sans adjonction de sel.
Produit idéal pour milieu hospitalier, lié au régime.
Rapidité de mise en oeuvre.
Bonne tenue, tant en couleur qu'en goût.
Mélange de légumes sans féculents.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.3	3.8	2.5	= 2.2	0.3	0.05	= 0.03	= 10	= -	22	94

Rapport P/L : 4.33

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

INGREDIENTS :

Mélange de légumes : carottes 30%, haricots verts 25%, courgettes vertes 22%, CELERI RAVE, oignons.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céleri

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3083680041911

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 22

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 176.000

Code produit : 39767
Code article Marché :sl.1.69

39767
Mirepoix bordelaise

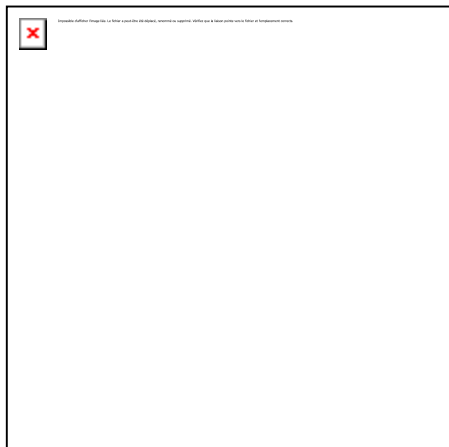
Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Carottes, oignons.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Marque : D'aucy

Calibre :
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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.1	5.1	4.9	= 2.4	0.2	traces	= 0.03	= 13.8	= -	30	125

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

INGREDIENTS :

Carottes (32% mini), oignons (48% mini). Susceptible de contenir : céleri.

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



14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 29.07.2016
" sous réserve de modifications des codifications "

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451068751

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 25.200

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETISATION :
 Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 194.900

Code produit :
1682162
Code article
Marché :sl.1.70

1682162 Légumes croquants saveur des Indes

Sysco
France



Description : Délicieux mélange croquant composé de fèves de soja, bâtonnets de carottes, sommités de choux fleurs et brocolis et oignons frits. Le tout enrobé d'une sauce curry et lait de coco. Ce mélange plein de couleurs est vraiment très appétissant.

Marque : CREATION BRIGADE

Calibre : sh de 2,5 kg

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 10 kg

Dénomination légale de vente : Mélange à base de fèves de soja et légumes, assaisonné (30%) au curry, surgelé, à cuire.

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : Transformé en France

Code douanier : 20049098

Etat du produit : Cuit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, cuire à la poêle, sur feu moyen, en remuant régulièrement pendant 5 minutes ou au four à 170°C pendant 15 minutes (1 sachet pour 1 gastro GN 1/1) en remuant régulièrement.

Argumentaire nutrition : Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
87	362	4.5	2.0	6.7	1.1	1.0	4.3	0.72	ND	290

Rapport P/L : 0.96

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 repas

Classification :

Légumes

INGREDIENTS :

Légumes (69,7%) (légumes croquants (66%) (fèves de soja (23%), brocolis, chou-fleur, carotte), oignons frits (oignons, huile de tournesol)), eau, lait de noix de coco en poudre (lait de noix de coco, maltodextrine, caseinate de sodium (lait)), épices et aromates (contient céleri, sulfites), sel, maltodextrine, poivrons en poudre, arômes naturels, huile de tournesol, colorant : extrait de paprika, huile de colza, extrait de carotte, amidon modifié, curry (contient moutarde), sel, épaississant : gomme xanthane, piment de cayenne.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, gluten, oeuf, poisson, crustacés, mollusques, sésame.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : produits contenant des ingrédients cuits et crus (poêlées, utilisation en "Non ready to eat") et salades réfrigérées "Ready to eat" avec mélange d'ingrédients crus et cuits

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g - M = 3 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poêlées utilisée en Non ready to eat)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céleri, Produits laitiers, Moutarde, Soja, Sulfites. Traces potentielles : Céréales, Fruits à coques, Oeufs, Poissons, Crustacés, Mollusques, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 7613033251900

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 159

Nb de cartons/couche : 6

Nb couches/palette : 8

Code produit : 72307
Code article Marché :sl.1.71

72307

Tajine de légumes aux abricots

carotte, courgette, aubergine, poivron, pois chiche, abricot, raisin sec

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Un mélange de légumes (carottes, courgettes et aubergines prérites, oignons, poivrons rouges et jaunes grillés, pois chiches) et de fruits (abricots secs, raisins secs) enrobé d'une sauce.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 7 jours entre 2 et 3°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.

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 pratique 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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.3	8.3	5.5	= 2.7	4	3.5	= 0.41	= 160	= -	80	333

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

INGREDIENTS :

Légumes et fruits (72 %) : carottes, courgettes et aubergines prérites (courgettes, aubergines, huile végétale de tournesol), oignons, poivrons rouges et jaunes grillés, abricots secs (4 %), pois chiches, raisins secs. Sauce (28 %) : eau, huile d'olive vierge extra, épices, concentré de tomates, ail, sel, sucre, cumin. Susceptible de contenir des traces de : lait, céleri.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3248451094156

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

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

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 191.400



Description : Mélange de légumes croquants, composé de bâtonnets de carottes jaunes et rouges (38%), de fleurettes de choux fleurs et brocolis (26%), de pois gourmands (19%), de dés de tomates et d'oignons, assaisonné d'une sauce parfumée aux huiles d'olive et de sésame.

Marque : CREATION BRIGADE

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 10 kg

Dénomination légale de vente : Mélange de légumes croquants enrobés de sauce (10%), surgelé, à cuire

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : France

Code douanier : 20049098

Etat du produit : Cuit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire la Poêlée Wok (sans ajout de matière grasse et sans décongélation préalable)- à la poêle (ou sauteuse) 5 à 10 minutes.- au four en barquette ½ gastro 15 à 20 minutes à 150°C.- au micro ondes 850 W pendant 3 à 4 minutes.
Accompagnement idéal pour toutes vos viandes ou poissons, grillades en particulier.

Argumentaire nutrition : Saveurs et légèreté de la cuisine Wok. , Un mélange croquant riche en fibres et en vitamine C, qui accompagnera viandes, poissons et volailles, pour le plaisir de vos convives et l'équilibre des menus. , Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
75	314	4.1	0.5	3.9	2.7	2.8	1.5	0.39	nd	156

Rapport P/L : 0.37

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 repas

Classification :
Légumes

INGREDIENTS :

Légumes (89%) (carottes jaunes et oranges, brocolis, chou-fleur, tomate, haricots verts plats, pois gourmands, oignon frit (oignon, huile de tournesol)), eau, huile de colza, huile vierge de sésame grillé, arômes naturels, extrait de carotte, huile d'olive, persil, sel, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane.

Peut contenir des traces de : fruits à coques, lait, oeuf, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, céleri et moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : produits contenant des ingrédients cuits et crus (poêlées, utilisation en "Non ready to eat") et salades réfrigérées "Ready to eat" avec mélange d'ingrédients crus et cuits

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g - M = 3 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poêlées utilisée en Non ready to eat)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Sésame. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Poissons, Crustacés, Mollusques, Soja.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440082900

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 153,6

Nb de cartons/couche : 6

Nb couches/palette : 8

Code produit : 75139
Code article Marché :sl.1.73

75139
Poêlée nouilles et légumes façon thaï
carotte rouge et jaune, poivron rouge, racine de Lotus,
garden peas, nouille.

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Des carottes rouges et jaunes, des poivrons rouges, des racines de Lotus, des garden peas et des nouilles relevés d'huile de colza, de sauce soja et d'épices.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : D'aucy



Calibre :
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 3 jours au frais + 4°C
Etat du produit : Cuit

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.2	10	3.4	= 2.5	2.2	0.2	= 0.77	= 308	= -	74	309

Rapport P/L : 1.00

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 mini **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

Légumes (71%) : carottes rouges (22%), carottes jaunes (17%), poivrons rouges (13%), racines de Lotus (12%), garden peas (7%). Nouilles (6%) : eau, semoule de blé (gluten) Sauce (23%) : eau, huile de colza, sauce soja (eau, soja, sel, farine de blé, conservateur : benzoate de sodium), coriandre, citronnelle, miel, gingembre, pâte de curry (piment vert, échalote, galangal, sauce nuoc mam (poisson, sel, sucre, eau), citron vert, épices, huile de tournesol, coriandre, ail, citronnelle, eau, concentré citron, sel), arômes naturels, ail en poudre, sel, amidon de riz, piment, poivre blanc. Susceptible de contenir des traces : céleri, lait.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Soja, Poisson, Gluten

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Code EAN de l'UMC : 3248450684525

T° de conservation (°C) : Maxi 18-
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 25.200

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 191.400

Code produit : 73305
Code article Marché :sl.1.74

73305
Potatoes et légumes poêlés
pomme de terre préfrite, carotte, haricot vert, oignon, brocolis,
champignon de Paris

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Une poêlée de légumes (carottes, haricots verts, oignons, brocolis, champignons de Paris) et de pomme de terre préfrites assaisonnée d'ail, de persil et de ciboulette.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 4 ST 2.5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
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.

LES PLUS PRODUITS :

Produit contenant 65% de légumes.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.7	8.2	2	= 2.6	3.4	0.4	= 0.58	= 230	= -	75	315

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

INGREDIENTS :

Pommes de terre préfrites 20% (pommes de terre, huile végétale de tournesol), haricots verts 17%, carottes 17%, brocolis 14%, eau, oignons 9%, champignons de Paris 8%, beurre concentré, huile végétale de colza, ail, persil, sel, ciboulette, arôme naturel, lait écrémé en poudre, amidon de riz, farine de riz, poivre, piment jalapeño, huile essentielle d'ail. Susceptible de contenir : céleri et ses dérivés.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Lait

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 13248451088756

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 191.400

Code produit : 74260
Code article Marché : sl.1.75

74260

Poêlée camarguaise

poivron rouge, vert et jaune, tomate, courgette, oignon, riz

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de légumes (poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons) et riz cuisinés dans une sauce à base d'huile d'olive, tomate, ail et herbes aromatiques.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Calibre : 2,5 kg
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
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h ente 0 et +3°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four combi mixte, en bac gastronorme plein couvert :
Départ -18°C : 20 min à 160°C.
Départ +3°C : 10 min à 160°C.

LES PLUS PRODUITS :

Produit gourmand.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
1.6	12.1	2.4	= 1.5	2.5	0.4	= 0.68	= 272	= -	80	337

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

INGREDIENTS :

Légumes 53% (poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), oignons), riz cuit 31%, eau, double concentré de tomate, huile d'olive, plantes aromatiques, arômes naturels, sel, ail, amidon transformé de maïs, huile de tournesol, épices. Présence fortuite de BLE, CELERI, LAIT, OEUF, SOJA

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3083681014396

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 20

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 195.500

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Code produit : 73711
Code article Marché :sl.1.76

73711
Poêlée Tex Mex Express
haricot plat et rouge, maïs, poivron rouge et jaune, oignon

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Des haricots plats, du maïs, des poivrons rouges grillés et jaunes, des haricots rouges et des oignons.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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

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.

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 :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3	10.3	5	= 3.1	3.6	0.56	= 0.54	= 216	= -	92	384

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

INGREDIENTS :

Haricots plats, maïs, poivrons rouges grillés, poivrons jaunes, haricots rouges, oignons préfruits (oignons, huile végétale de tournesol), eau, huile végétale d'olive, farine de riz, épices et aromates (piments, cumin, coriandre, ail, gingembre, cardamome, menthe, anis, poivre, basilic), sel, arôme naturel, jus de carottes, piment Jalapeño (0,04 %), huile végétale d'ail. Susceptible de contenir des traces de lait.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
Type de surgélation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3248451023026

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000
 Largeur Palette en cm 80.000
 Hauteur Palette en cm 191.400

Code produit : 72826
Code article Marché :sl.1.77

72826
Poêlée lyonnaise Express
haricot vert, pomme de terre, champignon de Paris, carotte,
oignon, lardon fumé

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Des haricots verts extra-fins, pommes de terre pré-frites, champignons de Paris, carottes, oignons et lardons fumés, cuisinés dans une sauce légèrement persillée.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



Calibre :
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
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire 35 minutes au four en chaleur tournante à couvert à 160 °C ou 8 minutes environ à la poêle.

LES PLUS PRODUITS :

Produit cuit pouvant être assemblé en liaison froide.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4	7.8	2.1	= 2.5	5.5	1.8	= 0.61	= 244	= -	102	424

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 mini **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

INGREDIENTS :

Haricots verts (28%), pommes de terre pré-frites (24%) (pommes de terre, huile végétale de tournesol, dextrose), champignons de Paris (12%), lardons fumés (10%) (poitrine de porc 84% (origine : France), eau, sel, dextrose, conservateurs : érythorbate de sodium, nitrite de sodium), carottes, oignons, eau, huile végétale de colza, persil, sel, arôme naturel, farine de riz, poivre, épice jalapeno, huile essentielle d'ail. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait, céleri et dérivés.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3248451080951

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 25.600 x h 21.700

Identification du fabricant : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 100312 GREENYARD FROZEN FRANCE

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 188.600

Code produit : 38897
Code article Marché : sl.1.78

38897
Printanière de légumes
pomme de terre, petit pois, haricot vert, carotte, oignon - blanchis

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange composé de pommes de terre, de petits pois, de haricots verts coupés, de jeunes carottes et d'oignons coupés.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre :
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C.
Assaisonner selon votre goût.

LES PLUS PRODUITS :

Flexibilité totale.
Prête à utiliser.
Facile à conserver.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
2.4	8.6	2.6	3.2	0.3	0	0.1	40	38	53	224

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

INGREDIENTS :

Pommes de terre 20%, petits pois doux 20%, haricots verts coupés 40mm 16%, jeunes carottes très fines 6/18mm 16%, oignons émincés 3mm 8%. Susceptible de contenir du céleri.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur normal pour chaque ingrédient.

Goût : Sans goût étranger.

Texture : Croquant.

Odeur : Typique.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650388972

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 19

Identification du fabricant : EMB 22136

Nom du fournisseur : 102469 GELAGRI

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 152.000



Description : Poêlée ratatouille aux légumes du soleil (tomate, courgette blanchie et grillée, aubergine préfrite, poivron rouge pelé, oignon préfrit) au visuel artisanal et lumineux.

Marque : CREATION BRIGADE

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 2.5kg

Dénomination légale de vente : Mélange de légumes ratatouille enrobés d'une sauce tomate, surgelé

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : Espagne

Code douanier : 7109000

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

*Four air pulsé, chaleur sèche : rôtir sans décongélation préalable à 180°C pendant 25 à 30 minutes. Pour une ratatouille lumineuse, 20 minutes vous suffiront à atteindre 72°C.

Attention, les temps de chauffe peuvent varier selon le chargement de l'enceinte de cuisson.

*Poêle : sans décongélation préalable sur feu vif durant 6 à 8 minutes environ pour une portion.

*Liaison froide : Départ décongelé 30 min. à 120°C (45 min pour une ratatouille plus compotée)

Fabriqué en Espagne

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
72	302	4.3	0.6	5.9	2.5	1.9	1.7	0.60	ND	240

Rapport P/L : 0.40

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 repas

Classification :

Légumes

INGREDIENTS :

Tomate 19%, courgette 19%, sauce tomate 18% (sauce tomate, eau, sel, huile d'olive, ail, thym, romarin et poivre noir), aubergine prérite 14% (aubergine, huile de tournesol), courgette grillée 12 %, poivron rouge grillé pelé 9%, oignon prérite 9% (oignon, huile de tournesol).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état ou après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g
NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)	
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 8435434311187

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 23 x 25,4 x 39

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 7



Description :

Des bâtonnets de courgette, aubergine, poivron et carotte, enrobés de pâte à beignet très légère.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne des 15



Calibre : 1 kg
Conditionnement – calibre : CT 5 ST 1 KG
Infos complémentaires : Poids pièce moyen : entre 2 et 6 g
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 : 540
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire de petites quantités à la friteuse à 180°C.

LES PLUS PRODUITS :

Croustillante à souhait avec sa pâte à beignet fine et légère !

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3	23	3.7	= 2.3	7.1	1.1	= 0.75	= 300	= -	173	725

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

INGREDIENTS :

Légumes en proportions variables (52 %) (carotte (13 %), aubergine (13 %), courgette (13 %), poivron (13 %)) : farine de blé 17 %, eau, huile de tournesol 11 %, amidon et fécule de maïs, poudres à lever (E450i, E500ii), amidon modifié, sel, levure. Pourcentages exprimés à la mise en oeuvre. Susceptible de contenir : lait, oeuf, soja, poisson, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame.

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



GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Gluten

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Produit préfrit (légume juste blanchi). Pâte à beignet fine, légère et irrégulière.

Goût : Goût de légume, léger goût de farine et de friture

Texture : Croustillante à l'extérieur et à l'intérieur.

Odeur : Odeur de beignets aux légumes.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3308650724411

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 21.800 x l 39.500 x h 19.300

Identification du fabricant : R.G.S. 26-00740.B

Nom du fournisseur : 102080 GEDESCO

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120.000

Largeur Palette en cm 80.000

Hauteur Palette en cm 189.400



Description : Filet à la chair blanche et floconneuse paré puis portionné en pavé et queues sans peau et sans arête.

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 130 g ± 10 g

Conditionnement : 5 kg (38 pc env)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Filet de cabillaud sans peau sans arêtes 120/140 g surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Selon code article : Chine - Pêché en Atlantique Nord-Est (FAO 27), Mer de Barents, Mer de Norvège, Spitzberg et Iles aux Ours, ou Atlantique Nord Ouest (FAO 21) Lituanie - Pêché en Atlantique Nord-Est (FAO 27), Mer de Norvège, Spitzberg et île aux Ours (II) Lettonie - Pêché en Atlantique Nord-Est (FAO 27) Pologne - Lituanie - Pêché en Atlantique Nord-Est (FAO 27), Mer de Norvège (II)

Code douanier : 3049525

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois après la date de production

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide et travailler comme un produit frais.

Argumentaire nutrition : Pauvre en matière grasse, Riche en protéines, Le cabillaud constitue un mets de choix pour des menus variés et équilibrés. Aux tomates, aux champignons, en papillote méditerranéenne, grillé aux crevettes, ou même au curry ou en salade à la mangue, n'hésitez pas à créer des recettes originales et légères pour le plaisir de tous vos convives !, Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
75	320	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	18.4	0.30	ND	120

Rapport P/L : 92.00

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

100% Cabillaud (Gadus morhua)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Atlantic Nord-Est-FAO 27 ou Atlantique nord ouest FAO 21

T°C de conservation (°C) : -18°C

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Gadus morhua

Type engin de pêche : Filets maillants et filets similaires

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Code produit : 12361343

Code article

Marché :sm.1.2

12361343 Filet de Colin d'Alaska MSC

Sysco
France



Description : Filet de colin d'Alaska QSA sans peau avec queue repliée pour une longueur max de 13 cm à cru. Surgelé individuellement. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC)

Calibre : pc de 120/140 g

Conditionnement : 5 kg (38 pc env)

Poids net de l'UMC (kg) : 5kg

Dénomination légale de vente : Filet de colin d'Alaska sans peau 120/140g MSC surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Chine, pêché en Ocean Pacifique Nord-Est (FAO 67), ou Nord-Ouest (FAO 61)

Code douanier : 3047500

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
74	310	0.8	0.3	0	0	0	15.6	0.13	ND	52

Rapport P/L : 19.5

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

1/2



14 rue Gerty-Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Date de dernière mise à jour : 08.01.2021 " sous réserve de modifications des codifications"

INGREDIENTS :

100% Colin d'Alaska (Theragra chalcogramma)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête,Sans polyphosphates,MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Ocean Pacifique Nord-Est (FAO 67) ou Nord-Ouest (FAO 61)

EAN Carton : 3220440155796

Mode de production : Sauvage

T°C de conservation (°C) : -18°C

Nom latin : Theragra chalcogramma

Dimensions du carton en cm : 11 x 26 x 38

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Nb de cartons/couche : 9

Largeur Palette en cm : 80

Nb couches/palette : 13



Description : Portion nature de colin d'Alaska sans arête conforme à la norme AFNOR NF V45-074 (100% filet de poisson et sans polyphosphate). Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 125 g env

Conditionnement : 5 kg (40 pc)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion nature de filets de Colin d'Alaska, qualité sans arête, crue, surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 3047500

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 12 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au court bouillon pendant 15 à 20 min ou poêlé au beurre pendant 10 min environ.

Argumentaire nutrition : Pauvre en matière grasse, Riche en protéines, Le colin d'Alaska s'intègre facilement dans des menus variés et équilibrés. , A l'estragon, en papillote aux poivrons, au thym et à la tomate, ou même aux girolles ou à la nectarine, n'hésitez pas à proposer des recettes originales et légères pour le plaisir de tous vos convives !, Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
74	314	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0	16.7	0.25	ND	100

Rapport P/L : 20.88

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

100% Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) - Pêché en Océan Pacifique - Zone FAO 67

Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coques, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri et moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés préfrits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Est

EAN Carton : 3220440079184

T°C de conservation (°C) : -18°C

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Theragra chalcogramma

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 144

Nb de cartons/couche : 21

Nb couches/palette : 8

Code produit : 12354475

Code article

Marché :sm.1.4

12354475 Filet découpé de Hoki NZ MSC

Sysco
France



Description : Le hoki de Nouvelle-Zélande propose une chair bien blanche et peu typée, de très bonne tenue à la cuisson. Il est présenté en pavés calibrés sans peau et sans arête pour un produit service au coût attractif et maîtrisé.
Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Calibre : pc de 120/140g

Conditionnement : 5 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : PORTION DE FILET DE HOKI DE NOUVELLE ZELANDE MSC 120/140 g surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Chine - Pêché en Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

Code douanier : 3047950

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
67	282	1.5	0.4	traces	0.6	nd	13.5	0.19	ND	74

Rapport P/L : 9.00

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

1/2



14 rue Gerty-Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

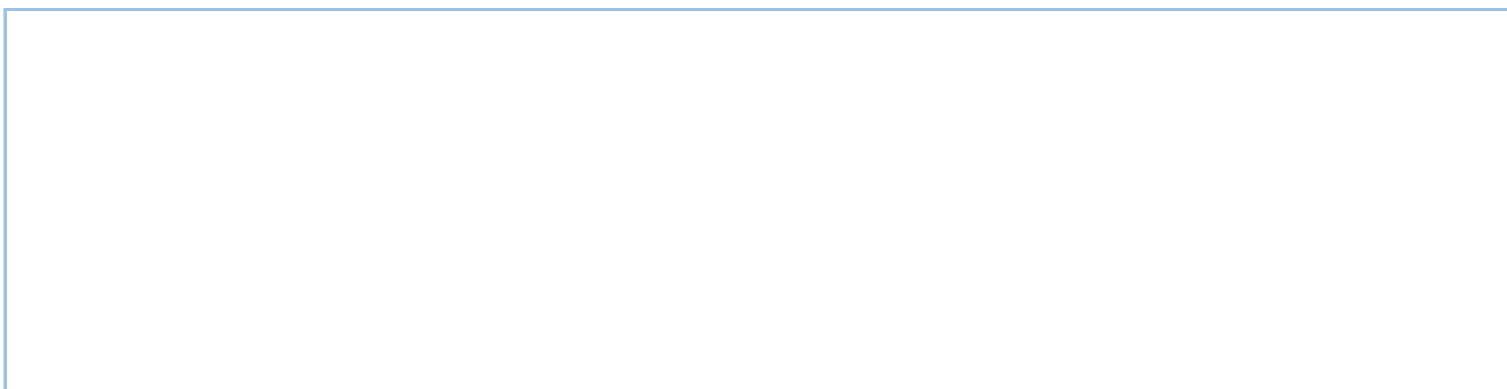
Date de dernière mise à jour : 22.12.2020" sous réserve de modifications des codifications"

INGREDIENTS :

Hoki NZ (Macruronus novaezelandiae)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

FCD6.1-Filets de poissons crus, frais ou surgelés



Critères microbiologiques FCD applicables aux denrées alimentaires dernière version à jour

Certifications / spécificités : Qualité sans arête,Sans polyphosphates,MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Ocean Pacifique Sud Ouest (FAO 81)

EAN Carton : 3220440152962

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 11 x 26 x 38

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Macruronus novaezelandiae

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 6

Nb couches/palette : 15



Description : Portion nature de hoki de Nouvelle-Zélande qualité sans arête conforme à la norme AFNOR NF-V45-074. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 125 g env

Conditionnement : 5 kg (40 pc)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion de filet de Hoki de Nouvelle Zélande 125g, qualité sans arête, crue, surgelée, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : France

Code douanier : 3047950

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 12 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire au « court-bouillon » pendant 15 à 20min ou poêler au beurre pendant 10min environ jusqu'à 63°C à cœur.

Argumentaire nutrition : Pauvre en matière grasse, Riche en protéines, Le Hoki s'intègre facilement dans des menus variés et équilibrés. , Aux tomates et fines herbes, grillé aux fruits de mer, en papillote à la provençale, aux épices, n'hésitez pas à créer des recettes originales et légères pour le plaisir de tous vos convives !, Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
72	303	1.2	0.2	0.0	0.0	0.0	15.2	0.13	ND	52

Rapport P/L : 12.67

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

Hoki de Nouvelle-Zélande, (*Macruronus novaezelandiae*) pêché en Océan Pacifique Sud-Ouest (zone FAO 81)
Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri et moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Pacifique Sud-Ouest (zone FAO 81)

EAN Carton : 3220440078699

T°C de conservation (°C) : -18°C

Nom latin : *Macruronus novaezelandiae*

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 21

Code produit :
12354472
Code article
Marché :sm.1.6

12354472 Filet découpé de Merlu Blanc Dégraissé

Sysco
France



Description : Filet de merlu blanc dégraissé et désarêté. Chair blanche et moelleuse aux petits flocons et au positionnement prix attractif. Surgelé individuellement.

Calibre : pc de 100 /140 g

Conditionnement : 5 kg (40 pc env)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Filet découpé de Merlu Blanc Dégraissé 100/140g surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Chine - pêche en Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

Code douanier : 3047415

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
78	329	0.7	0.1	0.0	0.0	0.0	17.8	0.14	ND	56

Rapport P/L : 25.43

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

100% merlu blanc (Merluccius hubbsi)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête,Sans polyphosphates

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

EAN Carton : 3220440152948

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 11 x 26 x 38

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Merluccius hubbsi

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 14



Description : Brochette de poisson blanc qualité sans arête 100% filets. Pic bois de 225 mm. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation.

Calibre : Pc de 140 g

Conditionnement : 6 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 6 kg

Dénomination légale de vente : Portion de filets de colin d'Alaska MSC, sans arêtes, nature, crue, surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Produit élaboré en France Pêché en Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67) et Nord-Ouest (FAO 61)

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A consommer après restitution à la chaleur.

Liaison chaude - Sans décongélation préalable et avec un peu de matière grasse, au four sec préchauffé à 180°C : 20 à 22 minutes.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
67	286	0.2	0.2	0.6	0.2	0.5	16.2	0.41	ND	164

Rapport P/L : 81

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

100% filets de colin d'Alaska (Theragra chalcogramma) pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Est (Zone FAO 67) et Nord-Ouest (Zone FAO 61)

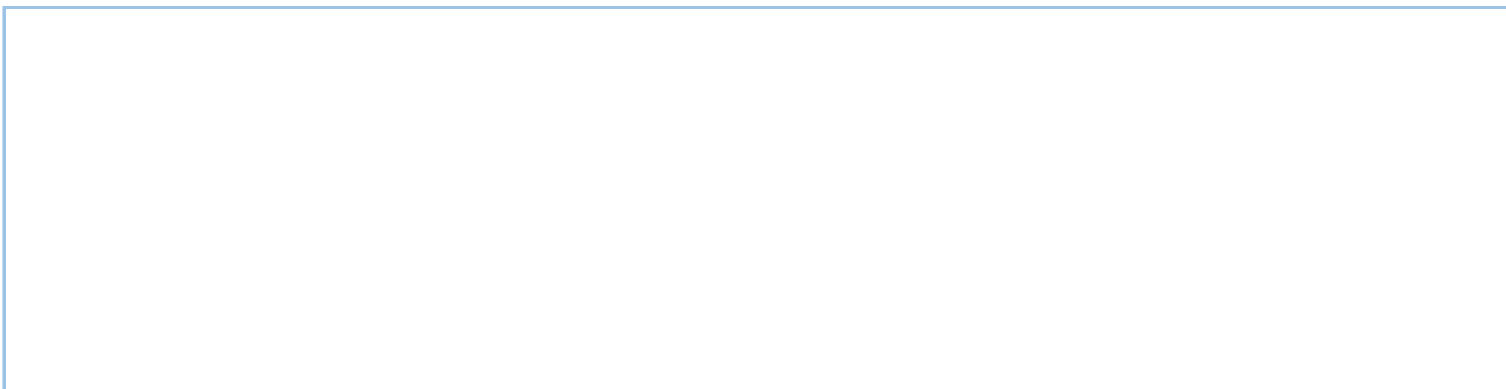
Produit MSC

Peut contenir des traces de gluten et de lait

Mat.Première principale(origine): Colin Alaska pêché en Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67) et Nord-Ouest (FAO 61)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

FCD6.2-Préparations à base de filets de poisson, hachées crues, carpaccio



Critères microbiologiques FCD applicables aux denrées alimentaires dernière version à jour

Certifications / spécificités : Qualité sans arête,Norme AFNOR,MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Céréales, Produits laitiers.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67) et Nord-Ouest (FAO 61)

EAN Carton : 3220440179648

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 14,6 x 29,5 x 39,5

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Theragra chalcogramma

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 12

Code produit :
12334290
Code article
Marché :sm.1.8

12334290 Cube de poisson blanc 25g MSC

Sysco
France



Description : Cube de poisson blanc QSA. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Calibre : pc de 25 g env.

Conditionnement : 6 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 6 kg

Dénomination légale de vente : Portion de filets de Colin d'Alaska QSA, crue, surgelée

Unité Minimum de commande : Ct

Origine : Transformé en France

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

DDM/DLC : 12 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, cuire au four vapeur 6 minutes à 100°C ou au four mixte 6 minutes à 160°C jusqu'à 63°C à cœur.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
68	287	0.5	0.1	0.1	0.0	0.5	16.9	0.25	ND	100

Rapport P/L : 33.80

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 :
4/20 minimum

Classification :
Poisson

INGREDIENTS :

100% Filets de Colin d'Alaska* (Theragra Chalcogramma) qualité sans arête, pêché en océan Pacifique Nord-Ouest et/ou Nord-Est (zone FAO 61 et/ou 67).
Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri et moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est

EAN Carton : 3308650751516

Mode de production : Sauvage

T°C de conservation (°C) : -18°C

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Nb de cartons/couche : 9

Largeur Palette en cm : 80

Nb couches/palette : 11



Description : Portion nature de poisson blanc découpée dans des blocs de filets garantis simple congélation et sans polyphosphate (conforme à la norme AFNOR NF-V45-074). Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 125 g env

Conditionnement : 5 kg (40 pc)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion de filets de poisson blanc, qualité sans arête, crue, surgelée, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transforé en France

Code douanier : 3048390

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 12 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation : SANS DECONGELATION, à cuire :

1/ au "court-bouillon" pendant 15 à 20 mn ou

2/ poêler au beurre pendant 10 mn environ.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
78	330	1.1	0.2	0.3	0.0	0.0	16.7	0.28	ND	110

Rapport P/L : 15.18

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

poisson* blanc (100%)

Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrande : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m

Micro Organismes Aerobies 30°C/g

m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2

Enterobacteries/g

m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2

E. Coli/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Salmonella SPP

Absence / 25 g

Listeria Monocytogenes

M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)

Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Clostridium perfringens/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Bacillus cereus/g

m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin Alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est |ou|Hoki Patagonie : Atlantique Sud Ouest

EAN Carton : 3220440079092

T°C de conservation (°C) : -18°C

Type engin de pêche : Filets tournants et filets soulevés

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Nb de cartons/couche : 8

Largeur Palette en cm : 80

Nb couches/palette : 21

Hauteur Palette en cm : 159

Code produit : 12355332

Code article

Marché :sm.1.10

12355332 Cube de Saumon Rose ou Keta du Pacifique

Sysco
France



Description : Cube de saumon sauvage keta ou rose. Leur petit grammage permet de s'adapter aux différents poids recommandés par le GEMRCN et se prête à de multiples utilisations.

Calibre : pc de 25 g

Conditionnement : 5 kg (220 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Cube de saumon rose ou keta du Pacifique, Sans Peau, Qualité Sans Arête, Surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Chine - Pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61), ou Nord-Est (FAO 67)

Code douanier : 3048100

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A consommer cuit

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
104	439	1.8	0.4	<0.1	traces	0	22	0.16	ND	0.064

Rapport P/L : 12.22

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

1/2



14 rue Gerty-Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Date de dernière mise à jour : 08.01.2021 " sous réserve de modifications des codifications"

INGREDIENTS :

100% saumon keta (Oncorhynchus keta), ou saumon rose du Pacifique (Oncorhynchus gorbuscha)

Peut contenir des traces de mollusques et crustacés

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Crustacés, Mollusques.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Pacifique Nord-Ouest (FAO 61), ou Nord-Est (FAO 67)

EAN Carton : 3220440153150

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 10 x 28 x 38

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Oncorhynchus keta ou gorbuscha

Type engin de pêche : Chaluts/Sennes/Filets maillants et filets similaires

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 15



Description : Saumon keta du Pacifique sauvage sans peau, qualité sans arête, et découpé en pavés calibrés. Surgelé individuellement. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (Global Trust).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 120/140 g

Conditionnement : 5 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Pavé de saumon keta ou rose du pacifique Sans peau, Qualité Sans Arêtes 120/140g surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Chine - Océan Pacifique Nord- Est (FAO 67) ou Ouest (FAO 61)

Code douanier : 3048100

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée (afin que le produit n'absorbe pas l'eau de glaçage lors de sa décongélation).

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
109	458	2.2	0.8	Traces	<0.5	<0.5	22.4	0.08	13.5	33

Rapport P/L : 10.18

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

100% Saumon keta (Onchorhynchus keta) ou rose (Onchorhynchus gorbuscha) du Pacifique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Pacifique Nord- Est (FAO 67) ou Nord-Ouest (FAO 61)

EAN Carton : 3220440104701

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 11 x 29 x 36

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Onchorhynchus keta OU gorbuscha

Type engin de pêche : Filets maillants et filets similaires/Filets tournants et filets soulevés

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 14



Description : Longes de thon albacore dégraissées et moulées puis tranchées en steak d'épaisseur constante. Chaque steak peut être composé de 3-4 morceaux (tolérance maxi 6 morceaux par steak). Sans aucun additif. Simple congélation.

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 125 g ± 10 g

Conditionnement : 5 kg (40 pc env)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : STEAK DE THON ALBACORE 125 G SURGELE SANS PEAU

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Sri Lanka - pêché en Océan Indien Ouest (FAO 51) Ile Maurice - pêché en Océan Indien Ouest (FAO 51) et/ou Est (FAO 57)

Code douanier : 3048930

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, faire dorer une minute par face puis cuire à feu doux pendant 6 minutes. Une cuisson excessive risque de rendre le thon dur et sec

Argumentaire nutrition : Pauvre en matière grasse, Riche en protéines, Le thon albacore est un poisson de choix pour des menus raffinés et équilibrés. , Grillé au coulis de tomates cerises, sauté aux épices ou aux poivrons, sauce yaourt et cumin, aux carottes et oignons, ou même sauce à l'orange, n'hésitez pas à composer des plats originaux et légers pour le plaisir de tous vos convives !, Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
105	439	0.4	0.1	0.0	0.0	0.0	25.2	0.06	ND	24

Rapport P/L : 63.00

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

Thon albacore (Thunnus albacares) 100%

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Indien Ouest (FAO 51) et/ou Est (FAO 57)

EAN Carton : 3220440073915

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 11,5 x 19 x 39

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Thunnus albacares

Type engin de pêche : Filets tournants et filets soulevés

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 12

Nb couches/palette : 12

Code produit :
1682040
Code article
Marché :sm.1.13

1682040 Pavé de saumon oseille pané pré-frit

Sysco
France



Description : Pavé de saumon atlantique nappé d'une sauce à l'oseille, enrobé d'une panure pré-frite et croustillante. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. Issu d'une filière certifiée Aquaculture Responsable.

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 140 g env

Conditionnement : 5 kg (33 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion de saumon rose du pacifique (*Oncorhynchus gorbuscha*) crue, qualité sans arête, enrobée d'une sauce à l'oseille, panée, pré-frite, surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : France

Code douanier : 16041997

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four sans décongélation préalable, placer les pavés sur une plaque et les cuire 23 à 25 minutes à 190°C.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
219	914	12.3	3.1	15.4	3.2	1.3	11.0	0.66	ND	260

Rapport P/L : 0.89

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 :

2/20 maximum

Classification :

Plat protidique P/L <= 1

INGREDIENTS :

Saumon rose du pacifique (*Oncorhynchus gorboscha*) (38,8%), eau, chapelure (farine de blé, levure, sel, épices (curcuma, paprika)), huile de tournesol, farine de blé, huile de colza, oseille (1,9%), crème (stabilisant : carraghénanes), vinaigre d'alcool, amidons transformés de maïs et de blé, oignons, sel, oeuf entier, sucre, épaississants : gomme xanthane - gomme de guar (dextrose) - alginate de sodium, colorants : extrait de paprika - bêta-carotène, poivre, gluten de blé.

Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coque, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés préfrits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Global Gap

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Produits laitiers, Oeufs, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Moutarde, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440079504

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11

Code produit :
12238015
Code article
Marché :sm.1.14

12238015 FILETE Colin d'Alaska corn-flakes MSC

Sysco
France



Description : Portion formée basse pression 100% filets de colin d'Alaska QSA enrobée de mini corn flakes. Produit pré-doré spécial four pour un produit croustillant et attractif sans être frit. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...
Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 120 g env

Conditionnement : 5 kg (38 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson blanc QSA,** enrobage flocons de maïs, surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, placer les FILETE Colin d'Alaska corn flakes sur une plaque antiadhésive, sans les chevaucher, et cuire au four à 200°C pendant 20 à 25 minutes.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
128	538	4.0	0.4	7.9	1.7	1.9	14	0.81	ND	323

Rapport P/L : 3.50

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) (71%) chapelure (farine de blé, eau, sucre, sel, levure, huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), flocons de maïs (5,2%) (maïs (5%), sucre, sel, malt d'orge), eau, huile de tournesol, enrobage (farine de blé, amidon modifié de blé, sel, gluten de blé, épaississant : gomme xanthane), concentré de tomates, sel, moutarde (eau, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), vinaigre d'alcool, sucre, antioxydant : citrates de sodium, gélifiant : gomme gellane.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Moutarde, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Est et/ou Pacifique Nord Ouest

EAN Carton : 7613034580450

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11



Description : Portion formée de colin d'Alaska QSA recouverte d'une sauce au cheddar, panée, pré-frite. Issu d'une matière première simple congélation. Issu d'une filière certifiée pêche responsable (MSC)

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 130g env

Conditionnement : 5 kg (35 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de colin d'Alaska, qualité sans arête, recouverte d'une préparation à base de cheddar rouge et fromage fondus, aromatisée, panée, pré-frite, surgelée, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Fabriqué en France

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Pré frit

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Four air pulsé professionnel, chaleur sèche : sans décongélation préalable : cuire sur plaque à 170°C 20 min environ.
Attention, températures et temps de chauffe à adapter suivant le modèle de four et la quantité de produits.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
210	877	11.6	2.1	15.1	2.4	0.9	10.8	1.02	ND	406.3

Rapport P/L : 0.93

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 :
2/20 maximum

Classification :
Plat protidique P/L <= 1

INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) (43%), eau, chapelure (farine de blé, sel, dextrose, levure, huile de colza), huile de tournesol, farine de blé, cheddar rouge fondu (4,1%) (cheddar (1,4%), fromages (1,2%), eau, beurre, amidons modifiés, protéines de lait, sel de fonte : E331, gélifiant : E407, arôme, sel, colorant : E160b), fromage fondu (3,9%) (fromages (1,1%), eau, beurre, amidons modifiés, lait écrémé en poudre, sel de fonte : E331, gélifiant E407, sel), huile de colza, amidons modifiés de maïs et de blé, gluten de blé, épaississants : gomme xanthane - méthylcellulose, arôme naturel (contient lait, gluten de blé), colorants : extrait de paprika - caroténoïdes.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, Colin d'Alaska, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Produits laitiers, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440150807

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11



Description : FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée de filets de poisson blanc (37%) qualité sans arête, nappée d'une sauce tomate et enrobée d'une fine chapelure pré-frite et croustillante. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

Issu d'une filière certifiée pêche responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 150 g env

Conditionnement : 5 kg (30 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson garni d'une sauce à la tomate, panée, pré-frite surgelée

Unité Minimum de commande : ct

Origine : France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, placer le FILETE Tomato'fish sur une plaque et cuire 23 à 25 min à 190°C

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
159	668	6.1	0.8	16.7	4.1	1.5	8.6	1.14	ND	456

Rapport P/L : 1.41

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 :

3/20 maximum

Classification :

Préparation < 70% MPA

INGREDIENTS :

Poisson blanc : (36%)

Sauce : (27%) : tomates entières pelées (70%) (tomates, jus de tomates, sel, acidifiant : acide citrique, stabilisant : chlorure de calcium), concentré de tomates (11%), oignon, amidon transformé, huile de colza, gélifiant : carraghénanes, sel, sucre, farine de blé, émulsifiant : méthylcellulose, épaississants : gomme xanthane, basilic, arôme, ail.

Enrobage : farine de blé, levure, sel, épices (curcuma, paprika), amidon transformé de blé, sel, gluten de blé, épaississant : gomme xanthane, huile de tournesol, eau.

Peut contenir des traces de : fruits à coques, lait, œuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri et moutarde.

* Certificat MSC : C-BV-31113-FR

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m

Micro Organismes Aerobies 30°C/g

m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2

Enterobacteries/g

m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2

E. Coli/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Salmonella SPP

Absence / 25 g

Listeria Monocytogenes

M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)

Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Clostridium perfringens/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Bacillus cereus/g

m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés préfrits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440055706

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11

Code produit : 12355994

Code article

Marché :sm.1.17

12355994 FILETE poisson blanc meunière pré-frit MSC

Sysco
France



Description : FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée basse pression 100% filets de poisson blanc qualité sans arête, enrobée d'un farinage aromatisé citron avec marquants de persil puis pré-frite. Recette lancée par Davigel et rénovée en 2018. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de... Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC). Conforme à la norme AFNOR V45-074.

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 125 g env

Conditionnement : 5,5 kg |(41 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5.5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson blanc meunière, pré-frite, surgelée.

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four sur une plaque avec feuille sulfurisée à 200°C pendant 10 à 15 minutes.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
155	648	6.8	0.8	9.5	1.6	0.7	14	1.05	ND	421

Rapport P/L : 2.06

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

INGREDIENTS : Poisson blanc (76%), farine de blé, eau, huile de tournesol, amidon modifié de maïs, sel, gluten de blé, poudre levante : E503, levure, dextrose, jus de citron, persil, fécule de pomme de terre, farine de maïs, épaississant : gomme xanthane, jus concentrés de citron et d'orange, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, poudre de lait écrémé, arôme, sucre.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrande : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Produits laitiers, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Est et/ou Pacifique Nord Ouest ou Hoki

EAN Carton : 3220440154249

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Nb de cartons/couche : 9

Largeur Palette en cm : 80

Nb couches/palette : 11

Hauteur Palette en cm : 158

Code produit : 12991191

Code article

Marché :sm.1.18

12991191 Portion de Colin d'Alaska nature cuit à coeur

Sysco
France



Description : Portion de filets de colin d'Alaska, nature, cuite, qualité sans arête, surgelé individuellement. Ce grammage est particulièrement adapté aux adultes et adolescents.

Calibre : pc de 100 g

Conditionnement : 6 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 6 kg

Dénomination légale de vente : Portion de filets de colin d'Alaska 100g, nature, cuit à coeur, Qualité Sans Arête, surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Elaboré en France (Pêché en Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67) et Nord-Ouest (FAO 61)).

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A consommer cuit à coeur.

Liaison froide : Après décongélation lente (24 heures, 0 à +4°C), en barquette, sans ajout de matière grasse,

- Au four mixte (20% d'humidité) à 130°C sans préchauffage : 23 minutes.

Liaison chaude : Sans décongélation préalable, sans ajout de matière grasse, sur plaque,

- Au four mixte (20% d'humidité) préchauffé à 180°C : 10 à 12 minutes.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
82	349	0.2	0.2	0	0	0.5	20	0.29	ND	116

Rapport P/L : 100

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

1/2



14 rue Gerty-Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Date de dernière mise à jour : 08.01.2021 " sous réserve de modifications des codifications"

INGREDIENTS :

100% filets de colin d'Alaska (Theragra chalcogramma) pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Est (Zone FAO 67) et Nord-Ouest (Zone FAO 61).
Traces possibles de gluten, lait, oeuf, mollusques, céleri, soja .

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Sans polyphosphates, Colin d'Alaska, Sans colorant artificiel, Sans arôme artificiel

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Produits laitiers, Oeufs, Mollusques, Soja.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Pacifique Nord-Est (FAO 67) et Nord-Ouest (FAO 61)

EAN Carton : 3220440181221

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 15 x 30 x 40

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Theragra chalcogramma

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 10

Code produit : 12278982
Code article
Marché :sm.1.19

12278982 Pépite de filets de colin d'Alaska (beignet)
pré-frite MSC

Sysco
France



Description : Morceaux de filets de colin d'Alaska enrobés d'une fine pâte à beignet pré-frite. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 18/31 g

Conditionnement : 3 kg (96 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 3 kg

Dénomination légale de vente : Morceaux de filets de Colin d'Alaska en beignet, pré-frits, surgelés, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16041210

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire directement surgelé jusqu'à 65°C à coeur :

En friteuse : 3 à 4 minutes à 180/190°C.

Au four : 12/15 minutes environ à 180/200°C.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
151	634	6.4	0.7	9.7	2.0	0.0	13.6	1.08	ND	432

Rapport P/L : 2.13

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Morceaux de filets de Colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) MSC (77%), eau, huile de tournesol, farine de blé, gluten de blé, farine de maïs, sel, amidon modifié, dextrose, poudre à lever (E450 - E500), ail en poudre, stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane.
Peut contenir des traces des : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrerville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est

EAN Carton : 7613035229631

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 16

Nb couches/palette : 10



Description : FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête enrobée d'une pâte à beignet pré-frite. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 120 g env

Conditionnement : 5 kg (39 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson qualité sans arête, en beignet, pré-frite, surgelée, à cuire.

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire au four : Sans décongélation préalable, placer le produit sur une plaque pendant 18 à 20 minutes à 180°C.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
209	873	11.0	1.4	15.1	1.6	1.1	11.8	0.84	ND	336

Rapport P/L : 1.07

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 :

3/20 maximum

Classification :

Préparation < 70% MPA

INGREDIENTS :

Poisson blanc (57%), eau, chapelure (farine de blé, levure, sel), huile de tournesol, farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudre à lever (E450- E500), sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme de guar, épaississant : gomme xanthane, amidon modifié de blé
Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrande : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est ou Hoki de l'

EAN Carton : 3220440055911

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Nb de cartons/couche : 9

Largeur Palette en cm : 80

Nb couches/palette : 11



Description : Nuggets de poissons blancs sans arête (45%) enrobées d'une pâte à beignet croustillante pré-frite

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 28 g env

Conditionnement : 5 kg (161 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Préparation reconstituée de poisson blanc qualité sans arête, moulée, enrobée d'une pâte à beignet, préfrite, surgelée, à cuire.

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Fabriqué en France

Code douanier : 16041995

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 12 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire les nuggets de poisson sans décongélation préalable, sur une plaque au four 8 à 10min à 190°C/200°C.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
246	1028	15.2	2.0	18.1	1.7	0.0	9.3	0.92	ND	368

Rapport P/L : 0.61

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 :

2/20 maximum

Classification :

Plat protidique P/L <= 1

INGREDIENTS :

Poisson blanc (45%), eau, huile de tournesol, chapelure (contient blé), farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudres à lever : E450- E500, sel, gluten de blé, ail en poudre, amidon modifié de blé, stabilisant : gomme de guar, épaississant : gomme xanthane - méthylcellulose, antioxydant : extrait de romarin

Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri et moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrande : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est ou Hoki Nouvelle Zélande : Pacifique Sud Ouest

EAN Carton : 3220440077852

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11



Description : Filésime, une nouvelle génération de poisson exclusive Sysco offrant les formes naturelles préférées par les chefs avec texture préservée et une praticité d'utilisation, à partir d'une ressource responsable et accessible.
Portion formée basse pression 100% filets de colin d'Alaska nature, qualité sans arête, conforme à la norme AFNOR NF V45-074, panée avec un enrobage sans additif et pré-frite. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable par le MSC.
Dimension : 135 x 55 x 25
18 pc par bac gastronomique

Calibre : pc de 120 g env.

Conditionnement : 5 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de colin alaska, qualité sans arête, panée, pré-frite, surgelée, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Pré frit

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, cuire au four sec préchauffé à 190°C pendant 20 à 25 minutes jusqu'à 63°C à cœur.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
140	593	2.4	0.3	16.7	1	1.3	12.4	1.1	ND	444

Rapport P/L : 5.2

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 :

4/20 minimum

Classification :

Produit de la mer P/L > 2

INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) (72%), chapelure (contient blé), eau, farine de blé, huile de tournesol, gluten de blé, sel, amidon de maïs et de blé. Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : produits ne contenant que des ingrédients cuits (salades ou hors salades, utilisation en "ready to eat")

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g - M = 3 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 10 / g - M = 100 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (salade ou hors salades de type poêlées)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Est et/ou Pacifique Nord Ouest

EAN Carton : 3220440185137

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11

Calibre : 120g**Conditionnement** : 6kg**Poids net de l'UMC (kg)** : 6.00 kg**Dénomination légale de vente** : Portion de filets de poisson panée, qualité sans arête, pré-frit, surgelée**Unité Minimum de commande** : ct**Origine** : Transformé en France**Unité de facturation** : KG**DDM/DLC** : 24 mois**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

A consommer cuit à cœur

Sans ajout de matière grasse,

- Liaison chaude _ sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 180°C: 25 à 30 minutes.

NUTRITION :**Valeurs nutritionnelles pour 100g**

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
158	665	5.4	0.5	15.9	1.5	1.1	12.6	0.7	ND	280

Rapport P/L : 2.33**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** :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Filets de poisson 70%

Enrobant 30%: chapelure (farine de blé , levure, sel, épices: curcuma, paprika), enrobant (eau, farine de blé, farine de maïs, gluten de blé , sel), huiles végétales (tournesol, colza)

Traces possibles de lait, oeuf.

Mat.Première principale(origine): Origine Poisson: Pêché Océan Atlantique/Pacifique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

FCD9.10-Produits surgelés, produits crus totalement ou partiellement et légumes pré-cuits assemblés avec des denrées animales

m

Critères microbiologiques FCD applicables aux denrées alimentaires dernière version à jour

Certifications / spécificités : Qualité sans arête,Sans colorant artificiel,Sans arôme artificiel

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Produits laitiers, Oeufs.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3492500010479

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 16,6 x 39,5 x 29,5

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 10



Description : FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête (91%) marquée au grill et assaisonnée d'une marinade huile d'olive, basilic, citron. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de... Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC). Garantie sans pangas

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 130 g env

Conditionnement : 5 kg (36 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson blanc, sans arête, marquée au grill, assaisonnée (8%) au basilic et fumé de poisson aromatisé, crue, surgelée, à cuire.

Unité Minimum de commande : Ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable et sans ajout de sel ou de matière grasse, cuire le FILETE de poisson blanc marqué au grill sur plaque ou en plat gastronomique au four avec un léger apport d'humidité à 160°C pendant 12 à 15 minutes.

Argumentaire nutrition : Pauvre en matière grasse, Riche en protéines, 91% de poisson rapporté au produit fini, Excellent rapport P/L > 2, Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
84	352	3.0	0.4	0.7	0.0	0.0	13.5	0.53	ND	212

Rapport P/L : 4.50

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Poisson blanc (91%), eau, huile d'olive, basilic (0,6%), huile de colza, jus concentrés de citron et d'orange, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, fumet de poisson aromatisé (0,2%) (sel, poisson en poudre, arômes naturels, plante aromatique, saccharose ; maltodextrine, huile de tournesol), sel, sucre, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel.

Peut contenir des traces de: fruits à coques, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri et moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrerville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Poissons. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Est et/ou Pacifique Nord Ouest ou

EAN Carton : 3220440055614

T°C de conservation (°C) : -18°C

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11



Description : FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête (70%) nappée d'une béchamel à l'emmental qui souffle légèrement et gratine à la cuisson. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de... Issu d'une filière certifiée pêche responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 125 g env

Conditionnement : 6,2 kg (48 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 6.2 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée crue, de filets de poisson blanc, qualité sans arête**, nappée d'une sauce à l'emmental (29%), aromatisée, surgelée, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Déposer les poissons sur plaque et cuire sans décongélation préalable à 200°C pendant 15/20 minutes.

Argumentaire nutrition : Riche en protéines, 70% de poisson, Rapport P/L = 3.0, FILETE poisson blanc à l'emmental fera aimer le poisson à tous vos convives !, Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
104	434	4.7	1.7	1.4	0.0	0.0	13.9	0.64	ND	260

Rapport P/L : 2.96

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Poisson blanc (70%), lait écrémé réhydraté, emmental (6,7%), huile de colza, œuf entier concentré (œuf, sel, sucre), amidon modifié, poudre de blanc d'œuf, sel, gélifiant : carraghénanes, arôme naturel (contient lait, gluten de blé), épaississant : alginate de sodium, poivre.
Peut contenir des traces de: fruits à coque, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrande : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Produits laitiers, Oeufs, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Moutarde, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin Alaska : Pacifique Nord Est et/ou Pacifique Nord Ouest|ou|Hoki Nouvelle Zélande : Pacifique Sud Ouest|

EAN Carton : 3220440004957

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11

Code produit :
12279169
Code article
Marché :sm.1.26

12279169 FILETE poisson blanc tomate mozzarella MSC

Sysco
France



Description : FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée basse pression 100% filets de poisson blanc QSA, nappée d'une sauce tomate cuisinée à l'origan et saupoudrée de mozzarella. IQF. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 130 g env

Conditionnement : 5,5kg (42 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5.5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson blanc QSA à la sauce tomate 25% et à la mozzarella, aromatisée, crue, surgelée, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Disposer les portions de poisson sur une plaque antiadhésive sans décongélation préalable.
Cuire et rôtir à 160°C dans un four sec et préchauffé durant 20 minutes environ.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
113	476	4.4	1.1	3.9	1.4	0.5	14	0.48	ND	190

Rapport P/L : 3.18

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Poisson blanc (70%), sauce tomate (8,2%) (tomates (7,7%) : pulpe et concentré, huile de tournesol, oignon, sucre, sel, basilic), eau, mozzarella (3,2%) (mozzarella (lait de vache pasteurisé, sel, ferments (dont lactose), coagulant, antiagglomérant : amidon de pomme de terre), concentré de tomates (3%), huile de colza, farine de blé, grana padano (contient oeuf), amidons modifiés, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin blanc (contient des sulfites), moût de raisin concentré (contient des sulfites)), sucre, sel, arôme naturel (contient lait, gluten de blé), origan (0,1%), ail, épaississant : méthylcellulose. Peut contenir des traces de : fruits à coque, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés préfaits, tomato fish)
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Produits laitiers, Oeufs, Poissons, Sulfites. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Moutarde, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Est et/ou Pacifique Nord Ouest ou Hoki

EAN Carton : 3220440101762

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Nb de cartons/couche : 9

Largeur Palette en cm : 80

Nb couches/palette : 11

Code produit :
12317328
Code article
Marché :sm.1.27

**12317328 Portion de colin d'Alaska saveur
sauce tartare MSC**

Sysco
France



Description : Portion de colin d'Alaska qualité sans arête nappée d'une sauce saveur tartare à base de chapelure citronnée, échalote et ciboulette. IQF. Simple congélation. Issue d'une filière certifiée pêche responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 125 g env

Conditionnement : 5 kg (37 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion crue, surgelée de filets de colin d'Alaska qualité sans arête recouverte d'une sauce (29%) saveur tartare, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Surgelé: Cuire au four sec à 200°C durant 10 à 12 minutes environ. Décongelé: Cuire au four sec à 200°C durant 8 minutes environ.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
165	688	10	0.8	6.4	0.8	0.6	12	0.85	ND	341

Rapport P/L : 1.20

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 :

Fréquence libre

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>1

INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) (70%), margarine (huile de colza, eau, sel, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : acide citrique), chapelures (farine de blé, levure, sel, poudre levante : E503), échalote, ciboulette, jus concentrés de citron et d'orange, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, arôme sauce tartare (0,5%), sel.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrande : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est

EAN Carton : 3220440100062

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11

Code produit : 12348576
Code article
Marché :sm.1.28

12348576 Mélange de fruits de mer précuit

Sysco
France



Description : Mélange de fruits de mer pré-cuit composé de moules décoquillées cuites (55%), de morceaux d'encornet cuits (30%) et de crevettes décortiquées blanchies (15%).

Conditionnement : 5 sh de 1 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Mélange de fruits de mer cuits et blanchis, surgelés, à cuire

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en France

Code douanier : 16055900

Etat du produit : Pré cuit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler entre 0 et + 4°C pendant 3 heures.

Rincer avant utilisation. Bien cuire avant utilisation jusqu'à 63°C.

A l'état congelé, faites cuire le produit 5/6 minutes à la poêle à feu vif ou 4 minutes à l'eau bouillante.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
76	322	1.4	0.2	2.4	0.0	0.5	13.5	0.98	ND	390

Rapport P/L : 9.64

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 :

4/20 minimum

Classification :

Produit de la mer P/L > 2

INGREDIENTS :

Moules décoquillées cuites (*Mytilus Edulis*) (55%) pêchée en Océan Atlantique Nord-Est (FAO 27), encornet géant cuit (*Dosidicus gigas*) pêché en océan Pacifique Sud-Est (30%) (encornet géant (29%), stabilisants : E330 - E331 - E500), crevettes décortiquées blanchies (*Metapenaeus* sp., *Parapenaeopsis* sp., *Penaeus* sp.) pêchées en océan Indien Est et Ouest (15%) (crevette (13%), eau, sel, correcteur d'acidité : E331, colorant : caroténoïdes).
Peut contenir des morceaux de coquille

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : produits contenant des ingrédients cuits et crus (poêlées, utilisation en "Non ready to eat") et salades réfrigérées "Ready to eat" avec mélange d'ingrédients crus et cuits

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g - M = 3 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poêlées utilisée en Non ready to eat)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Crustacés, Mollusques.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est (ZONE FAO 27)

EAN Carton : 3220440149733

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 10

Nb couches/palette : 9



Description : Queue de crevette sauvage cuite décortiquée surgelée individuellement. Produit garanti avec glaçage compensé et sans polyphosphate.

Marque : DAVIGEL

Calibre : 300+ pc/lb

Conditionnement : 5 sh de 1 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Queues de crevettes décortiquées cuites surgelées

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Transformé en Inde à partir de Matières Premières importées d'Asie, exclusion de l'Origine Bangladesh - pêché en Océan Indien Est et Ouest (FAO 51, 57)

Code douanier : 16052110

Etat du produit : Cuit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Simple décongélation - Chambre froide (bac perforé) : 4/5 h

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
54	228	0.2	0.0	0	0	0	13	2	ND	800

Rapport P/L : 65.00

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Queues et morceaux de queues de crevettes (98% - *Metapenaeus affinis*, *Metapenaeus monoceros*, *Penaeus indicus*, *Parapenaeopsis stylifera*), sel, correcteur d'acidité : citrate de sodium, colorant naturel ajoutés : E160.
Peut contenir des traces de sulfites

Mat.Première principale(origine): Exclusion de l'origine Bangladesh

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Crevette décortiquée cuite, queue de crevette cuite, langouste cuite coupée, mollusques cuits décortiqués ou décoquillés, chair de crabe cuite, réfrigérée ou surgelée

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 1 / g M = 10 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus) Vibrio pathogène (<i>parahaemolyticus</i> et <i>cholerae</i>) Absence / 25 g

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Crustacés. Traces potentielles : Sulfites.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Indien Est et Ouest (FAO 51, 57)

EAN Carton : 3220440106682

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 12 x 29 x 38,5

Mode de production : Sauvage

Nom latin : *Metapenaeus affinis*, *Metapenaeus monoceros*,

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 11



Description : Lamelles d'encornet géant, sans peau, découpées dans les filets, surgelées IQF.
2 x 2 x 10 cm environ

Conditionnement : 6 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 6 kg

Dénomination légale de vente : LAMELLES ENCORNET GEANT SURGELEES

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Espagne pêché en Océan Pacifique Sud Ouest (FAO 87)

Code douanier : 3079911

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

DDM/DLC : 24 mois sous la responsabilité du fabricant

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée (afin que le produit n'absorbe pas l'eau de glaçage lors de sa décongélation), et travailler comme un produit frais.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
60	256	<0.5	<0.1	0.8	0	nd	13	1	ND	400

Rapport P/L : 26

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 :

En cours

Classification :

En cours

INGREDIENTS :

Encornet géant (Dosidicus gigas) 96%, eau 4%, sel, régulateur d'acidité : E331, stabilisants : E450, E501
Allergène : mollusque.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Mollusques.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan Pacifique Sud Est FAO 87

EAN Carton : 3220440180088

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 13,8 x 24,5 x 38,5

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Dosidicus gigas

Type engin de pêche : Lignes et hameçons

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 12



Description : Moule élevée en filière (cordes suspendues en pleine mer), décoquillée, cuite et lavée avec byssus retiré, garantie sans sable et sans crabe. IQF. Qualité et sécurité garanties avec analyses des moules et de l'eau.
Issu d'une filière certifiée Pêche ou Aquaculture Responsable.

Calibre : 200/500 pc/kg

Conditionnement : 5 sh de 1 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 1.00 kg

Dénomination légale de vente : Moules cuites et décoquillées _
Surgelé

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Selon code article : Chili - Elevé au Chili Danemark - Pêché en Atlantique Nord-Est, FAO 27

Code douanier : 3073210

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Froid : utilisation après décongélation 24 heures en chambre positive

Chaud : attention à ne pas recuire le produit. Il est conseillé de le réchauffer doucement en sauce

Argumentaire nutrition : Pauvres en matière grasse, Riches en protéines, A la plancha, en bouillon de légumes aux coquillages, à la tomate, au curry, aux piquillos, en cuisson wok avec des petits légumes....les moules se déclinent dans de nombreuses recettes légères et savoureuses !

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
94	397	2.7	0.7	1.8	0.0	0.0	15.7	1.02	ND	408

Rapport P/L : 5.81

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 :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Moules décoquillée cuites

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

FCD6.8-Mollusques et crustacés cuits ou précuits décortiqués (dont queues de crevettes)

m

Critères microbiologiques FCD applicables aux denrées alimentaires dernière version à jour

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Mollusques. Traces potentielles : Poissons, Crustacés.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 8710557018039

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 11 x 26 x 39

Mode de production : Elevage

Nom latin : Mytilus Chilensis

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 11



Description : Ces moules élevées en filière (cordes suspendues en pleine mer) puis cuites sous vide dans leur jus naturel sont présentées avec leur coquille et garanties sans sable et sans crabe. La moule du Chili est un peu plus grosse et plus ferme que la moule d'Irlande. Issu d'une filière certifiée Aquaculture Responsable.

Calibre : 60/80 pc/kg

Conditionnement : 6 sh de 1 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 6 kg

Dénomination légale de vente : Moules de pleine eau cuites sous vide surgelées

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Chili ou Irlande

Code douanier : 3073210

Etat du produit : Cuit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Ne pas décongeler avant utilisation

Retirer du sachet au moment de l'emploi

Réchauffer les moules additionnées d'un peu de vin blanc pendant 4 à 5 minutes à couvert jusqu'à ouverture de la coquille.

Eliminer les moules qui ne sont pas ouvertes

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
94	397	2.7	0.7	1.8	0.0	0.0	15.7	1.02	ND	408

Rapport P/L : 5.81

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 :

4/20 minimum

Classification :

Produit de la mer P/L > 2

INGREDIENTS :

Moules , jus de cuisson (100%)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Crevette entière cuite, langouste entière cuite, homard cuit, mollusques cuits entiers, réfrigérée ou surgelée

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 10 000 / g M = 100 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 1 / g M = 10 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus) Vibrio pathogène (parahaemolyticus et cholerae) Absence / 25 g

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Mollusques.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 5390378000012

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 24,6 x 19,2 x 29,1

Mode de production : Elevage

Nom latin : Mytilus edulis

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 16

Nb couches/palette : 7



Description : Ces petites seiches entières vidées, pelées, sans bec et surgelées individuellement se prêtent à de nombreuses préparations (salade, beignet, paella, farinées et poêlées, en sauce, ...). Sans polyphosphates.

Marque : DAVIGEL

Calibre : 40/90 pc/kg

Conditionnement : 5 sh de 1 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : PETITE SEICHE ENTIERE 40/80 PCS/KG SURGELE

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Inde - pêché en Océan indien Ouest FAO 51

Code douanier : 3074918

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 24 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A cuisiner après décongélation à la poêle ou sans décongélation à la cocotte, à la vapeur, au four ou encore au court bouillon

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
134	561	1.2	0.3	2.6	0.0	0.0	27.6	1.58	ND	632

Rapport P/L : 23.00

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 :

4/20 minimum

Classification :

Poisson

INGREDIENTS :

seiche 97%, eau, sel, antioxydant : E330, E331
Peut contenir des traces de poissons et crustacés

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Mollusques. Traces potentielles : Poissons, Crustacés.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Zone de pêche : Océan indien Ouest FAO 51

EAN Carton : 3220440106033

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 18 x 25 x 40

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Sepia aculeata ou inermis

Type engin de pêche : Chaluts

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 10



Description : Anneaux reconstitués (40%) de calmar géant et de poisson blanc, enrobé de pâte à beignet pré-frit. Pièces de 20 g env pour un diamètre de 5 à 8 cm.

Calibre : 40/60 pc/kg

Conditionnement : 6 sh de 1 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 6 kg

Dénomination légale de vente : BEIGNET AU CALMAR A LA ROMAINE PRE-FRIT SURGELES (Anneaux reconstitués à partir d'encornet géant (*Dosidicus gigas*) et de poisson blanc, enrobés de pâte à beignet, pré-frits, surgelés)

Unité Minimum de commande : ct

Origine : Espagne

Code douanier : 16055400

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Préparation à la poêle ou à la friteuse : Faites frire les beignets de calmars sans décongélation préalable dans une huile très chaude (180-190°C) pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il soient bien dorés.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
206	865	7.3	1.7	27.3	2.0	2.3	6.6	1.75	ND	700

Rapport P/L : 0.90

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 :

2/20 maximum

Classification :

Plat protidique P/L <= 1

INGREDIENTS :

Anneaux 40% [(calmar (mollusques) (20%) et poisson blanc (10%)), amidon, sel, sucre et agent gélifiant (E 407 carraghénanes)], farine de blé , eau, amidon de blé , huile de tournesol, levure, sel, épaississant (E412 gomme guar), poudre à lever (E450 : diphosphates, E500 carbonate de sodium) et colorant (E 101 riboflavine).

Peut contenir des traces de: crustacés , lait , oeufs .

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g
NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)	
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons, Mollusques. Traces potentielles : Produits laitiers, Oeufs, Crustacés.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3567894196402

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 18,5 x 23,5 x 58

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 7

Nb couches/palette : 9



Donuts sucré 50 g

Marque : ERHARD

Référence : 53 887

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Pâte levée, frite, enrobée de sucre, en forme d'anneau. Carton de 48 pièces, soit 2,4 kg.
Dénomination réglementaire :	Donut cuit surgelé soupoudré de sucre (9%)
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,4 kg.
Code douanier	19059055
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Slovénie - Estonie - Danemark - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Autriche - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce

Atouts

- Atouts**
- Dessert gourmand pour les adultes et les enfants
 - Conditionnement en plateau pour limiter la manipulation lors de la mise en place

Composition

Liste des ingrédients	Farine de BLE, eau, huile de tournesol, sucre décor 9% (sucre, beurre de cacao), sucre, levure, sirop de sucre inversé, poudre de LACTOSERUM, sel, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras - lécithines de tournesol, gluten de BLE, arôme naturel de vanille, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.
Absence de composants spécifiques	Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Traces de soja , Traces de fruit à coque , Traces d'oeuf , Traces de sésame



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Avec décongélation, en chambre froide positive 0+3°C pendant au minimum 4h avant utilisation, en fonction des besoins.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à conserver dans les 48 heures après décongélation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
365	1 530	17	3,5	46	14	2,1	6	0,78

Autres valeurs nutritionnelles (en mg)

Rapport P/L	0,35	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g
E. COLI : m = 10 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
Staphylocoques : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,05	0,021	Colis	88 x 88 x 30	
kg	1	0,417	Colis		
Colis	2,4	1	Colis	394 x 298 x 182	3428420052183
Couche	19,2	8	Colis		
Palette	192	80	Colis	1 200 x 800 x 1 970	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Beignet fourré à l'abricot 75 g Pasquier

Référence : 20 349



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Pâte à beignet. Fourrage à base de purée d'abricots. Carton de 60 pièces, soit 4,5 kg.
Dénomination réglementaire :	Beignets à l'abricot surgelés
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,5 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Un beignet à l'abricot, au fourrage généreux à base de purée de fruits (27%), qui plaira au plus grand nombre
 - Un produit non limité dans le cadre des recommandations du GEMRCN, qui s'intègre facilement dans les menus
 - Un produit prêt à l'emploi, à la décongélation rapide, à sortir en fonction des besoins



Composition

Liste des ingrédients farine de BLE - sucre - eau - OEUFs - huiles végétales (tournesol, colza) - purée d'abricots 6% - sirop de glucose - levure - jaunes d'OEUFs - sel - GLUTEN de BLE - émulsifiants : E471, E472e - purée d'abricots concentrée 0,5% (équivalent fruits 2%) - jus concentré de citrons - gélifiant : pectines - arôme naturel d'abricots.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans arête , Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme

Liste des allergènes Gluten , Oeuf , Traces de lait , Traces de soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi. Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive. Possibilité de le servir chaud comme froid.

Liaison différée Oui

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
266	1 119	8,6	1,2	41	11		6,1	0,69
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,71	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 10000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Listeria : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Beignet fourré à l'abricot 75 g Pasquier

Référence : 20 349

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,017	Colis	396 x 396 x 187	
kg		0,222	Colis	396 x 396 x 187	
Colis	4,5	1	Colis	396 x 396 x 187	3187670012032
Couche		6	Colis	396 x 396 x 187	
Palette	243	54	Colis	396 x 396 x 187	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Beignet fourré parfum chocolat noisette 75 g Pasquier

Référence : 6 662



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Pâte à beignet. Fourrage parfum chocolat et noisette. Carton de 60 pièces, soit 4,5 kg.
Dénomination réglementaire :	Beignets parfum chocolat noisette surgelés
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,5 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Un beignet au fourrage généreux, parfum chocolat-noisette, qui offre le goût et l'onctuosité d'une pâte à tartiner et qui plaira au plus grand nombre
 - Un cacao certifié UTZ
 - Un produit prêt à l'emploi, à la décongélation rapide, à sortir en fonction des besoins



Composition

Liste des ingrédients	farine de BLE - huiles végétales (colza, tournesol) - sucre - OEUFs - eau - cacao maigre en poudre 1,5% - levure - jaunes d'OEUFs - LACTOSERUM en poudre (LAIT) - LACTOSE - émulsifiants : E471, E472, lécithines de tournesol - sel- GLUTEN de BLE - NOISETTES 0,5% - arômes naturels
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Fruit à coque , Traces d'arachide , Traces de soja

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Décongélation sur assiette, en chambre froide positive à 0+3°C entre 12 et 24h, en fonction des quantités.
Mise en oeuvre 2	Sans décongélation, mettre en barquette, operculer et stocker en chambre froide positive 0+3°C à J+1+2
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 72 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
380	1 592	18	2	47	19	2	6,5	0,71
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,36	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	13	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 10000 ufc/g E. coli : m = 10 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g Listeria : m = abs/25g Salmonelle : m = abs/25g
----------------------------------	---



PassionFroid
groupe pomona

Beignet fourré parfum chocolat noisette 75 g Pasquier

Référence : 6 662

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,017	Colis		
kg		0,222	Colis		
Colis	4,5	1	Colis	400 x 394 x 183	13187670010639
Couche		6	Colis		
Palette	243	54	Colis	1 200 x 800 x 1 797	13187670010707

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Canelé de Bordeaux 60 g

Marque : BONCOLAC

Référence : 33 502



Sud-Ouest

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Carton de 60 pièces, soit 3,6 kg.
Dénomination réglementaire :	Canelés Bordeaux surgelés
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3,6 kg.
Estampille sanitaire	FR 86.092.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Sud-Ouest est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

Composition

Liste des ingrédients	Sucre, LAIT demi écrémé, eau, farine de BLE, ŒUFS entiers, rhum, poudre de LAIT entier, arôme naturel.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi. Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive.
Liaison différée	Oui



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
285	1 208	2,7	0,9	60	44		5,2	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,93	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Rhum : 3,5%
Caractéristiques physiques	Diamètre bas : 4.5 cm - hauteur : 4.5 cm
Critères bactériologiques	Flore Aérobie Mésophile : m = 100000 ufc/g Coliformes totaux : m = 10 ufc/g Escherichia Coli : m = 10 ufc/g Staphylococcus Coagulase + : m = 10 ufc/g Bacillus Cereus : m = 100 ufc/g Salmonella : m = abs/25g Levures / Moisissures : m = 1000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,017	Colis	350 x 263 x 110	
kg		0,278	Colis	350 x 263 x 110	
Colis	3,6	1	Colis	350 x 263 x 110	3251517096001
Couche		11	Colis	350 x 263 x 110	
Palette	633,6	176	Colis	350 x 263 x 110	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Pain au chocolat pur beurre PAC 2 barres 70 g

Référence : 188 894

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à cuire. Beurre 16%, 2 barres de chocolat 10%. Carton de 114 pièces, soit 7,98 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, croissant, prêt à cuire.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	270 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 7,98 kg.
Code douanier	19012000
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Belgique - France

Composition

Liste des ingrédients	farine (BLÉ); eau; beurre (LAIT) (16,0%); sucre; levure; pâte de cacao; GLUTEN DE BLÉ; sel; OEUF; beurre de cacao; émulsifiant (lécithines de SOJA); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans alcool , Sans huile de palme , Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait , Soja , Gluten , Oeuf

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie, au four mixte à 200/250° C. Cuisson stabilisée à 175/185° C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.
-----------------------	---



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
357	1 495	16	10	44	11	1,9	8,2	0,91
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,51	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	70	3/20 max

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,009	Colis		
kg		0,125	Colis		
Colis	7,98	1	Colis	398 x 298 x 313	3461181386647
Couche		8	Colis		
Palette		40	Colis	1 200 x 800 x 1 710	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Churros naturels 22 g env.

Référence : 211 407

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Frit. Pâte à beignet. Carton de 200 pièces environ, soit 4,40 kg.
Dénomination réglementaire :	Churros frits surgelés
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,4 kg.
Code douanier	19059055
Estampille sanitaire	NON
Pays de transformation	Espagne
Origine de la matière première principale	Espagne

Composition

Liste des ingrédients	FARINE DE BLÉ (43%), eau(35%),Huile de tournesol à haute teneur en acide oléique (21%), huile d'olive (1% huile)
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Gluten

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Remettre en température au four à 150° C avec ou sans décongélation, de 4 à 6 minutes
-----------------------	---



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
390	1 628	22,1	3,1	40,4	1,4	1,8	6,4	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	60 à 80	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,227	Colis		
Colis	4,4	1	Colis		
Couche		8	Colis		
Palette	281,6	64	Colis	1 200 x 800 x 1 840	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Cookie nature aux pépites de chocolat 50 g

Référence : 159 740

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Biscuit moelleux nature aux pépites de chocolat noir. Emballé individuellement. Carton de 54 pièces, soit 2,7 kg.
Dénomination réglementaire :	Cookie avec pepites de chocolat noir, surgelé
Type de produit	Surgelé - IWP - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,7 kg.
Code douanier	19059045
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas

Atouts

- Atouts**
- Un cookie de 50 g au visuel gourmand avec de généreux morceaux de chocolat
 - Un cookie à la texture moelleuse à coeur et croustillante à l'extérieur
 - Un produit cuit, emballé individuellement pour une facilité de gestion et une plus grande fraîcheur

Composition

Liste des ingrédients Farine de BLÉ(calcium, fer, niacine, thiamine), chocolat noir: 19% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre brun [sucre, mélasses de canne], sucre, huiles végétales (palme, colza), beurre (LAIT), sirop de sucre invertit, OEUF entier en poudre, poudres à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), LAIT écrémé en poudre, sel, stabilisant (gomme xanthane), arôme naturel.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Oeuf

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Prêt à l'emploi.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 5 jours après décongélation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
486	2 036	23	13	64	36	2,6	4,5	0,54
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,2	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	14	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Coliformes 30° m = 10 ufc/g
Enterobactéries m = 100 ufc/g
Levures m = 100 ufc/g
Moisissures m = 100 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Cookie nature aux pépites de chocolat 50 g

Référence : 159 740

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,019	Colis		
kg		0,37	Colis		
Colis	2,7	1	Colis	398 x 296 x 142	5028966034193
Couche		8	Colis		
Palette	280,8	104	Colis	1 200 x 800 x 197	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Crêpe nature sucrée 50 g

Marque : LE MONDE DES CREPES

Référence : 31 582

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Ø 29 cm. Ronde à plat. Fabriquée en Bretagne. Crêpe au lait frais entier et aux œufs entiers frais. Carton de 50 pièces, soit 2,5 kg.
Dénomination réglementaire :	Crêpe nature sucrée 50 g
Type de produit	Surgelé - Bloc - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,5 kg.
Code douanier	19059055
Estampille sanitaire	FR 22.093.133 CE
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Crêpe au lait frais entier et aux œufs entiers frais
 - Produit fabriqué en Bretagne
 - Idéal pour faire plaisir à vos convives et pour vos animations thématiques Bretagne

Composition

Liste des ingrédients	LAIT frais entier, farine de FROMENT, eau, sucre 11,6%, OEUFS entiers frais, sel. Auxiliaire technologique: huile de tournesol.% sur le produit fini à la mise en œuvre
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Gluten , Lait , Oeuf



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Avec ou sans décongélation, au four mixte à 175/185°C, jusqu'à petite coloration. Finir au four à chaleur sèche.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
278	1 177	3,7	1,6	53,88	19,4	0,8	6,9	0,33
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,86	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Caractéristiques physiques** Poids pièce: 50g
Diamètre: 29 cm
- Critères bactériologiques** Flore totale: <100000 UFC/G
Staphylococcus aureus: <100 UFC/G
Salmonella: Absence dans 25g
E. Coli: <10 UFC/G
Bacillus cereus: <100 UFC/G
Listeria monocytogenes : Absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,02	Colis		
kg		0,4	Colis		
Colis	2,5	1	Colis	380 x 300 x 112	13760181782099
Couche		8	Colis		
Palette		120	Colis	1 200 x 800 x 1 837	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Croissant pur beurre PAC 60 g Bridor

Référence : 182 146



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à cuire. Beurre fin 21%. Carton de 70 pièces, soit 4,20 kg.
Dénomination réglementaire :	Croissant 60g - beurre fin - prêt à cuire surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,2 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Offrez à vos convives un moment de gourmandise avec le croissant au beurre fin (21%) de Bridor
 - Un produit prêt à cuire, à sortir en fonction des besoins

Composition

Liste des ingrédients	farine de BLE, BEURRE fin 21%, eau, sucre, levure, OEUFS, sel, GLUTEN de BLE, LAIT écrémé en poudre, poudre de CREME (matière grasse de LAIT, matière sèche non grasse de CREME), enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Traces de fruit à coque , Traces de soja , Oeuf , Gluten , Lait



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur mixte stabilisée à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
354	1 482	17,8	11,5	40,5	7,2	2,2	6,9	0,84
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,39	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	23	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	60	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,014	Colis		
kg		0,238	Colis		
Sachet		0,5	Colis		
Colis	4,2	1	Colis	388 x 298 x 244	3419280045798
Couche		8	Colis		
Palette		64	Colis	1 200 x 800 x 2 100	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Eclair parfum chocolat 45 g Pasquier

Référence : 31 489



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Pâte à choux, crème parfum chocolat, glaçage parfum chocolat. Plateau alvéolé. Carton de 96 pièces, soit 4,32 kg.
Dénomination réglementaire :	16 éclairs aux oeufs frais parfum chocolat
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Plateau par Colis : 6 de 0,72 kg.
Code douanier	19059055
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Côte d'Ivoire

Composition

Liste des ingrédients	eau - OEUFS frais 13% - sucre - farine de BLE (GLUTEN) - huile et matières grasses végétales (palme, tournesol, palmiste, karité) - LACTOSE (LAIT) et protéines de LAIT - cacao maigre en poudre (2,6%) - amidon transformé de maïs - LAIT écrémé en poudre - CREME (LAIT) - gélifiants : carraghénanes, pectine - LACTOSERUM en poudre (LAIT) - sel - poudre à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium - émulsifiants : E475, E471, lécithine de SOJA - maltodextrine - épaississant : amidon de riz - arôme naturel de vanille.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait , Soja , Gluten , Oeuf , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Décongélation en chambre froide à 0+3°C sans l'emballage d'origine, pour éviter que le plastique se colle sur le produit.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
257	1 074	13,1	6,8	29,2	15,5	1,64	4,7	0,58
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			0,36	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			17	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			45	Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques % crème : 51%
% coque : 41%
% glaçage : 8%

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Listeria : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Eclair parfum chocolat 45 g Pasquier

Référence : 31 489

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,063	Plateau	125 x 41 x 30	
Plateau	0,72	1	Plateau		3187670053110
kg		1,389	Plateau		
Colis		6	Plateau	392 x 292 x 227	13187670053995
Couche		48	Plateau		
Palette		336	Plateau	1 200 x 800 x 1 739	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tarte au flan prédécoupée 10 parts 750 g Pasquier

Référence : 57 732



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Fond de pâte, appareil type flan aux oeufs frais.
Dénomination réglementaire :	Pâtisserie surgelée composée de pâte garnie de crème à flan au bon goût d'oeufs et de vanille
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 10 de 0,75 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Slovénie - Estonie - Danemark - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Autriche - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce

Atouts

- Atouts**
 - Flan moelleux avec croûte caramélisée
 - Tarte prédécoupée en 10 parts : gain de temps et maîtrise du coût portion



Composition

Liste des ingrédients LAIT entier en poudre reconstitué - eau - farine de BLE - sucre - graisse végétale de palme - OEUFs frais 2.6% - amidon transformé de maïs - amidon de maïs - sel - gélifiant : carraghénanes - arôme vanille - dextrose - émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras - colorants : extraits de curcuma et paprika.

Absence de composants spécifiques Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans porc , Sans arête , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Gluten , Oeuf , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, retirer le support en aluminium ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 180°C.

Mise en oeuvre 2 Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide à 0+3°C.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
214	899	9,2	4,6	29	18	1	3,4	0,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,37	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	45	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Diamètre : 258 mm

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Tarte au flan prédécoupée 10 parts 750 g Pasquier

Référence : 57 732

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,75	1	Pièce unit		3187670050003
kg		1,333	Pièce unit		
Colis		10	Pièce unit	543 x 266 x 156	3187670050003
Couche		60	Pièce unit		
Palette	495	660	Pièce unit		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Pasteis de nata 50 g

Référence : 208 895

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 7 cm. Pâte feuilletée garnie d'une crème au lait, œuf, citron et cannelle. Carton de 60 pièces soit 3 kg.
Dénomination réglementaire :	Produit de pâtisserie feuilletée avec garniture à la crème d'oeuf, cuit surgelé
Type de produit	Surgelé - Interleaved - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	330 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	Portugal
Origine de la matière première principale	Portugal

Atouts

- Atouts**
- Une recette typique du Portugal
 - Une pâte feuilletée pur beurre, garnie d'une onctueuse crème aux œufs

Composition

Liste des ingrédients	eau, farine de BLE T65, sucre, BEURRE (CREME pasteurisée, FERMENTS lactiques), jaune d'OEUF pasteurisé free range (5,0%), LAIT maigre en poudre (2,5%), sirop de glucose-fructose, OEUF pasteurisé free range (1,7%), amidon de maïs, sel, citron, cannelle
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de céleri , Traces de moutarde



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Avec ou sans décongélation, retirer du support, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
273	1 143	11,7	7,5	36,3	21,2	1,8	4,6	0,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,39	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	9	Dessert > 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Desoxinivalenol - ≤ 500 µg/Kg
Zearalenone - ≤ 50 µg/Kg
Melamine - ≤ 2,5 mg/Kg
Acrilamida - ≤ 300 µg/Kg

Caractéristiques physiques Aspet -Produit de pâtisserie à forme ronde, avec pâte feuilletée et crème.
Arome - Crème au lait, oeufs, cannelle et citron.
Goût - Pâte feuilletée au goût de beurre et garniture crémeuse au lait, œufs, cannelle et citron.

Critères bactériologiques Bacillus cereus : M = 10000 ufc/g
Coliformes 30° : M = 1000 ufc/g
E. coli : M = 10 ufc/g
Levures : M = 100000 ufc/g
Moisissures : M = 1000 ufc/g
Listeria : M = 1000 ufc/g
Salmonelle : M = abs/25g
Staphylocoques coagulase positive : M = 1000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Pasteis de nata 50 g

Référence : 208 895

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,017	Colis		
kg		0,333	Colis		
Colis	3	1	Colis	340 x 235 x 150	5604751551023
Couche		10	Colis		
Palette	300	100	Colis	1 200 x 800 x 1 650	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Gâteau basque prédécoupé 12 parts 900 g

Référence : 2 306



Sud-Ouest

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Pâte sablée, crème pâtissière arôme naturel d'amande amère.
Dénomination réglementaire :	Gâteau basque prédécoupé x12 surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 6 de kg.
Disponibilité	Toute France
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Sud-Ouest est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

Composition

Liste des ingrédients	Eau ; farine de BLE ; sucre ; matière grasse végétale de palme ; préparation pour crème pâtissière (sucre ; amidon modifié de pomme de terre ; poudre de LAIT écrémé ; CREME en poudre) ; OEUFS entiers ; poudre à lever : diphosphates (E450), carbonates de sodium (E500) ; sel ; arôme naturel d'amande amère ; arôme naturel de vanille ; colorant : carotènes (E160a).
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, retirer le support en aluminium ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C .
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, trancher, mise sur assiette, stockage en chambre froide positive.
- Mise en oeuvre 3** Avec décongélation, en chambre froide positive 0+3°C entre 12 et 24h avant l'utilisation, en fonction des besoins.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
307	1 288	12	5,6	45	22	1	4,2	0,51
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		0,35		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales		4		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		75		Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques**
- Flore Totale : m = 100 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g
 - Listeria : m = abs/25g
 - Salmonelle : m = abs/25g
 - E. COLI : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 - Staphylocoques : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
 - Levures : m = 1 000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g
 - Moisissures : m = 1 000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Gâteau basque prédécoupé 12 parts 900 g

Référence : 2 306

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		1	Pièce unit		3251515700016
kg		1,111	Pièce unit		
Colis	5,4	6	Pièce unit	572 x 289 x 103	3251515700016
Couche	21,6	24	Pièce unit		
Palette	496,8	552	Pièce unit		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Gaufre de Bruxelles 40 g McCain

Référence : 25 600



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuite, dorée. Carton de 108 pièces, soit 4,32 kg.
Dénomination réglementaire :	Mini gaufre de Bruxelles 40G, surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,32 kg.
Code douanier	19053299
Estampille sanitaire	NON
Pays de transformation	Belgique

Atouts

- Atouts**
- La gaufre de Bruxelles, un dessert incontournable pour faire plaisir à vos convives
 - La qualité McCain, un gage de qualité et de régularité
 - Adapté à la cible scolaire, pour une mise en place minimum

Composition

Liste des ingrédients	Eau, farine de BLE, OEUFS, huile de colza, margarine (huile de colza, sel), sucre, poudres à lever (phosphate monocalcique (E341), bicarbonate de sodium (E500), bicarbonate d'ammonium(E503), extrait de malt (GLUTEN), poudre de LAIT entier, sel, arôme naturel.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Avec ou sans décongélation, déposer les gaufres au four à chaleur sèche à 210°C température stabilisée et enfourner à mi-hauteur pendant 4 minutes au four.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
322	1 346	14,5	1,5	34	4	4,5	11,5	0,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 18 -				

Rapport P/L	0,79	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	7	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	40	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques**
- Flore Totale : m = 100000 ufc/g
 - Enterobactéries : m = 100 ufc/g
 - Staphylococcus aureus : m = 100 ufc/g
 - Levures et moisissures : m = 10000 ufc/g
 - Salmonelle : m = Abs/25g
 - Listeria Monocytogene : m = 100 ufc/g
 - Bacillus Cereus : m = 1000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Gaufre de Bruxelles 40 g McCain

Référence : 25 600

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,009	Colis	100 x 90 x 30	
Sachet		0,167	Colis		
kg		0,231	Colis		
Colis	4,32	1	Colis	538 x 358 x 193	5410171004175
Couche		4	Colis		
Palette		36	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Madeleine pur beurre 45 g St Michel

Marque : ST MICHEL

Référence : 160 453

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Madeleine aux œufs de poule élevées en plein air 23%, pur beurre 22%. Carton de 70 pièces env., soit 3,15 kg.
Dénomination réglementaire :	Madeleine surgelée pur beurre 45G
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3,15 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Une madeleine aux bons œufs de poules élevées en plein air et au bon beurre
 - La caution de la marque Saint Michel pour un rendu gourmand
 - Une madeleine moelleuse après quelques minutes au four



Composition

- Liste des ingrédients** Farine de BLE, sucre, OEUFs frais (23%), BEURRE pâtissier (22%), sirop de glucose-fructose, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (contient BLE), sel, arôme naturel.
traces possibles de SOJA et de FRUITS A COQUE.
- Absence de composants spécifiques** Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc
- Liste des allergènes** Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four chaleur sèche à 190°C pendant quelques minutes.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
484	2 021	28	19	51	32	1,4	6,3	1,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,23	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	45	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques** Flore Totale : m = 10 000 ufc/g ; M = 100 000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
E. COLI : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Levures : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g
Moisissures : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Madeleine pur beurre 45 g St Michel

Référence : 160 453

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,014	Colis		
kg		0,317	Colis		
Colis	3,15	1	Colis	400 x 290 x 180	3178000410420
Couche		8	Colis		
Palette		48	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Moelleux au chocolat 100 g

Référence : 100 445

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Pur beurre. Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant. Carton de 18 pièces, soit 1,8 kg.
Dénomination réglementaire :	Gâteau au chocolat, 100g, cuit et surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 1,8 kg.
Code douanier	19059055
Pays de transformation	Belgique - France
Origine de la matière première principale	Slovénie - Costa Rica - Danemark - Estonie - Indonésie - Equateur - Suède - Lituanie - Rép. tchèque - Malte - Autriche - Royaume-Uni - Cameroun - Hongrie - Nigeria - Mali - Irlande - Pays-Bas - Ghana - Bulgarie - France - Pologne - Brésil - Roumanie - Suisse - Espagne - Colombie - Sénégal - Slovaquie - Luxembourg - Allemagne - Egypte - Bénin - Chypre - Finlande - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Niger - Portugal - Grèce

Atouts

- Atouts**
- Le moelleux au chocolat cœur coulant : un incontournable des cartes desserts !
 - Une recette "pur beurre", une mention valorisante sur votre carte

Composition

Liste des ingrédients	ŒUFS, chocolat (21,9%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre, beurre (LAIT), eau, farine de blé (GLUTEN), poudre de cacao (1,9%), poudre de LAIT entier.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM , Sans porc
Liste des allergènes	Gluten , Oeuf , Lait , Soja , Traces de fruit à coque



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Pour les petits volumes : sans décongélation, retirer le support en aluminium, mettre sur assiette au micro-ondes, à 600W entre 45 et 60 secondes en fonction des volumes
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, retirer le support en aluminium et mettre sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 185°C, pendant 9 à 10 minutes.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
358	1 495	19	12	40	35	2,3	5,5	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	38	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Caractéristiques chimiques** Diamètre: 7 cm
Poids pièce: 100g
- Critères bactériologiques** Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Flore Totale : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g ; M = abs/25g
Levure et moisissures : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Moelleux au chocolat 100 g

Référence : 100 445

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,056	Colis		
kg		0,556	Colis		
Colis	1,8	1	Colis	232 x 232 x 99	3452280078113
Couche		15	Colis		
Palette		240	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Pain aux raisins PAC 100 g

Référence : 188 577

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à cuire, prépoussé. Beurre 16,5%, crème pâtissière 17%, raisins 9%. Carton de 60 pièces, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâte levée feuilletée au beurre surgelée, pain à la crème pâtissière (17%) et aux raisins (9%), prêt à cuire.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	270 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code douanier	19012000
Estampille sanitaire	NON
Pays de transformation	Belgique - France
Origine de la matière première principale	Turquie - Allemagne - France

Composition

Liste des ingrédients	farine (BLE); eau; BEURRE (LAIT) (16,5%); raisins; sucre; sirop de glucose-fructose; OEUF; levure; amidon modifié; sel; CREME en poudre (LAIT); LACTOSE (LAIT); LACTOPROTEINES (LAIT); LACTOSERUM en poudre (LAIT); poudre de LAIT écrémé; colorant (extrait de carotte; curcumine); stabilisant (E450; E516); épaississant (E401); huiles et graisses végétales (coton); arômes; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja , Traces de fruit à coque , Traces de sésame



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie, au four mixte à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
321	1 343	15	9,2	39	13	2	6,4	0,84
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,43	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Bacillus cereus : m = 100 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Moisissures : m = 1000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Enterobactéries : m = 10000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,017	Colis		
kg		0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis	396 x 296 x 252	13461182301783
Couche		8	Colis		
Palette	336	56	Colis	1 200 x 800 x 1 909	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

Tarte abricot bande 500 g

Référence : 67 427

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelées. Cuites. Longueur 36 cm, largeur 11 cm. Garniture (abricots). Carton de 6 pièces, soit 3 kg.
Dénomination réglementaire :	Une bande de pâte feuilletée garnie de crème pâtissière puis recouverte d'oreillons d'abricots et de nappage.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 6 de 0,5 kg.
Code douanier	19059055
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	Pâte : farine de BLE, margarine végétale [matières grasses végétales (palme, coco), eau, huile végétale (colza), émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, lécithine de tournesol), sel, correcteur d'acidité (acide lactique), conservateur (sorbate de potassium), colorant (bêta-carotène), arôme], eau, sucre, sel. garniture : abricots (49%), eau, préparation pour CREME pâtissière [sucre, amidon modifié de pomme de terre, poudre de LACTOSERUM, poudre de LAIT écrémé, stabilisants : acétate de calcium, tétrasodium diphosphate, disodium phosphate, arôme, colorant : bêta carotène], nappage à l'abricot [sirop de glucose-fructose, sucre, eau, purée d'abricots 13%, gélifiants : pectines, acidifiants : acide citrique].
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
212	888	11	6	25	9,5	0,8	2,9	0,51
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,26	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,5	1	Pièce unit		3760052390616
kg	1	2	Pièce unit		
Colis	3	6	Pièce unit		3760052391507
Couche	24	48	Pièce unit		
Palette	360	720	Pièce unit		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tarte au citron prédécoupée 10 parts 750 g

Référence : 132 523

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Pâte sablée, garniture au citron, nappage.
Dénomination réglementaire :	Tarte au citron prédécoupée x10 surgelée
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 8 de 0,772 kg.
Code SNM	642
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Une pâte sablée garnie d'un appareil au citron de Sicile
 - Une tarte prédécoupée en 10 parts de 75 g, idéale pour une mise en oeuvre rapide, et respectant les critères du GEMRCN

Composition

Liste des ingrédients	Sucre ; eau ; farine de BLE ; OEUFs entier 14% ; jus de citron 8,4% ; graisse végétale de palme ; BEURRE pâtissier 3,4% ; huile végétale de tournesol ; amidon modifié de maïs ; poudre de LAIT écrémé ; dextrose ; poudre à lever : e450i , e500ii ; concentré (carotte, potiron) ; sel ; gélifiant : e440 ; jus concentré de citron.
Absence de composants spécifiques	Sans arête , Sans porc , Sans alcool , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja , Traces de fruit à coque



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Sans décongélation, retirer le support en aluminium et / ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C four température stabilisée 4 à 5 min.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
325	1 364	15	6,9	43	26	1	4,1	0,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,27	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	19	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	60 a 80	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Caractéristiques chimiques** Extrait sec garniture: 39,14%
Pâte: 38%
Garniture: 62%
- Critères bactériologiques** Bacillus cereus: m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Coliformes 30° : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g
E. coli: m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive: m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Salmonelle: m = abs/25g
Listeria: m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Levure et moisissures: m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

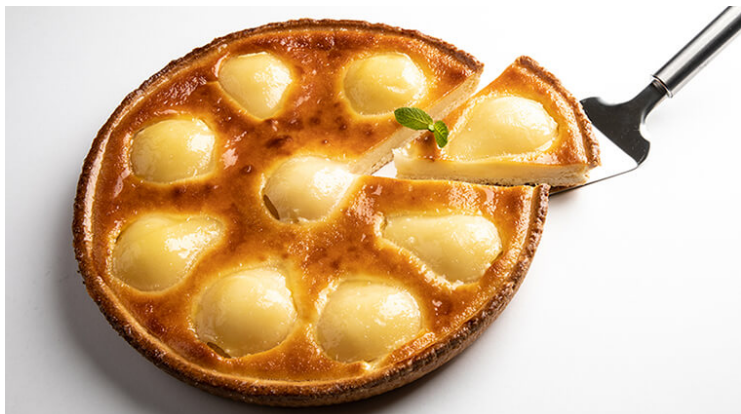
Tarte au citron prédécoupée 10 parts 750 g

Référence : 132 523

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,772	1	Pièce unit		3251515539005
kg		1,333	Pièce unit		
Colis	6,176	8	Pièce unit	579 x 293 x 101	3251515539012
Couche		32	Pièce unit		
Palette		736	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 908	3251515539036

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tarte aux poires Bourdaloue 950 g

Référence : 212 357

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 27 cm. Pur beurre. Pâte sablée, garniture frangipane, oreillons de poires Williams.
Dénomination réglementaire :	Tarte aux poires Bourdaloue surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 6 de 0,95 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Italie

Composition

Liste des ingrédients	Oreillons de poires au sirop 36,8% (poires ; eau ; sucre ; correcteur d'acidité : E330 ; antioxydant : E300) ; sucre ; farine de BLE ; eau ; ŒUFS entiers ; BEURRE concentré 9,7% ; poudre d'AMANDE 3,9% ; amidon modifié de maïs ; poudre de LAIT écrémé ; gélifiant : E440 ; jus concentré de citron
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Fruit à coque , Traces de soja



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sur grille au four à chaleur sèche 185°C, sans support aluminium.
- Mise en oeuvre 2** Avec décongélation, en chambre froide positive 0+3°C entre 12 et 24h avant l'utilisation, en fonction des besoins.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
289	1 213	13	7,3	38	23	2	4,1	0,05
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			0,32	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			18	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			60-80	Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques**
- Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
 - Coliformes 30° : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g
 - E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 - Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
 - Salmonelle : m = abs/25g ; M = - ufc/g
 - Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
 - Levure et moisissures : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Tarte aux poires Bourdaloue 950 g

Référence : 212 357

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,95	1	Pièce unit		3251516383003
kg		1,053	Pièce unit		
Colis	5,7	6	Pièce unit	567 x 288 x 109	3251516383010
Couche		24	Pièce unit		
Palette	501,6	528	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 894	3251516383034

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tarte au chocolat prédécoupée 10 parts 750 g

Marque : BONCOLAC

Référence : 33 248

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 27 cm. Pâte sablée, garniture au chocolat noir, glaçage au chocolat noir.
Dénomination réglementaire :	Tarte au chocolat surgelée 750g prédécoupée par 10
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 8 de 0,75 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Malaisie

Atouts

- Atouts**
- Une pâte sablée et une garniture au chocolat noir pour les amateurs de chocolat
 - Une recette à base d'ingrédients bons et simples, pour un dessert gourmand
 - Une tarte prédécoupée en 10 parts, idéal pour une mise en oeuvre rapide, et respectant les critères du GEMRCN

Composition

Liste des ingrédients LAIT écrémé reconstitué ; farine de BLE ; sucre ; eau ; chocolat noir 10% (pâte de cacao ; sucre ; poudre de cacao maigre ; émulsifiant : lécithine de tournesol et de SOJA ; arôme naturel de vanille) ; Graisse végétale de palme ; ŒUFS entiers ; BEURRE pâtissier ; amidon modifié de pomme de terre ; poudre de cacao 1,5% ; pâte de cacao ; sirop de glucose ; dextrose ; poudre à lever : E450, E500 ; sel.

Absence de composants spécifiques Sans arête , Sans alcool , Sans porc , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Gluten , Oeuf , Soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Décongélation à 0+3°C hors de l'emballage d'origine à J+1+2. Sortir en fonction des besoins

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
339	1 419	17	9,1	40	23	2,9	5,1	0,29
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,3	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	11	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Garniture 63%
Pâte 37%
Extrait sec glaçage: 62% +/-2
Extrait sec de la garniture: 35,15% +/-2

Critères bactériologiques Flore Totale m = <100 000/g M = <1 000 000/g
Listeria m = Abs/25g M = Abs/25g
Salmonelle m = Abs/25g M = Abs/25g
E. COLI m = <10/g M = <100/g
Staphylocoques m = <100/g M = <1000/g
Bacillus cereus m = <100/g M = <100/g



PassionFroid
groupe pomona

Tarte au chocolat prédécoupée 10 parts 750 g

Référence : 33 248

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,75	1	Pièce unit		3251516017007
kg		1,333	Pièce unit		
Colis	6	8	Pièce unit	572 x 289 x 103	
Couche		32	Pièce unit		
Palette		736	Pièce unit		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tarte normande prédécoupée 10 parts 750 g Pasquier

Référence : 57 497



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Pâte brisée, crème façon normande au beurre et aux œufs frais, quartiers de pommes.
Dénomination réglementaire :	Pâtisserie surgelée composée de pâte garnie de crème façon normande et de pommes
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18°C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 10 de 0,75 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Chili - Pays-Bas - Nvelle Zélande - Belgique - France - Pologne - Afrique du Sud - Espagne

Atouts

- Atouts**
- Une recette gourmande, avec une crème façon normande au beurre et aux œufs frais, une pâte sablée et des quartiers de pommes généreux
 - Des parts de 75 g, un grammage adapté aux recommandations du GEMRCN



Composition

Liste des ingrédients Pommes 40% - Farine de BLE - Sucre - Eau - OEUFS frais - Graisse végétale de palme - LAIT entier en poudre reconstitué - BEURRE concentré - Sirop de glucose - Amidon de maïs - Sel - Fibre de BLE - Gélifiants : pectines, carraghénanes - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de vanille.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans arête

Liste des allergènes Lait , Gluten , Oeuf , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant l'utilisation, en fonction des besoins.

Mise en oeuvre 2 Sans décongélation, retirer le support aluminium ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 180°C.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
288	1 208	13	7,4	39	22	1,4	3,1	0,24
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,24	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	15	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100 000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Tarte normande prédécoupée 10 parts 750 g Pasquier

Référence : 57 497

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,75	1	Pièce unit	290 x 27 x 256	3187670000794
kg		1,333	Pièce unit		
Colis	7,5	10	Pièce unit	540 x 264 x 158	23187670000798
Couche		60	Pièce unit		
Palette	495	660	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 888	13187670000050

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts 750 g Pasquier

Référence : 57 499



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Pâte sablée, pommes.
Dénomination réglementaire :	Pâtisserie surgelée composée de pâte garnie de pommes fraîches
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 10 de 0,75 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Tarte aux pommes pré-découpée : idéale pour une mise en place express de vos buffets de desserts
- Part de 75 g pour une maîtrise parfaite de votre coût portion



Composition

Liste des ingrédients pommes 62% - farine de BLE - sucre - graisse végétale de palme - eau - BEURRE concentré - sirop de glucose - amidon transformé de maïs - sel - fibre de BLE - gélifiants : pectines, carraghénanes - antioxydant : acide citrique.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans porc , Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté

Liste des allergènes Lait , Gluten , Traces d'arachide , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Décongélation à 0+3°C hors de l'emballage d'origine. Possibilité de la servir tiède.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
223	935	9,8	4,9	31	17	1,8	1,8	0,19
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,18	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	1	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Listeria : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts 750 g Pasquier

Référence : 57 499

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,75	1	Pièce unit		3187670011097
kg		1,333	Pièce unit		
Colis		10	Pièce unit	540 x 264 x 158	13187670011094
Couche		60	Pièce unit		
Palette	495	660	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 888	13187670010004

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g

Référence : 46 238

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Crue. Prête à cuire. 52 x 32 cm x 2,5 mm. Beurre 31,5%. Carton de 16 plaques, soit 8 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâte feuilletée surgelée avec du beurre, plaques, prêt à cuire
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	545 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 8 kg.
Code SNM	660
Code douanier	19059070
Stampille sanitaire	NON
Pays de transformation	Belgique - France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Composition

Liste des ingrédients	Farine (BLÉ); beurre (LAIT) (31,5%); eau; sel; colorant (caroténoïdes).
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans huile de palme , Sans porc , Sans sucre ajouté , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans arête
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, sur tôle à pâtisserie, au four mixte, à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C, jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.
-----------------------	--



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
391	1 628	26	19	33	0,7	0,8	5,8	0,72
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,22	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Caractéristiques physiques Poids plaque : 500g tolérance +/- 20g
Dimensions : 320 x 520 x 2,8 mm

Critères bactériologiques Bacillus cereus: m = 100 ufc/g
Enterobactéries: m = 10000 ufc/g
Salmonelle: m = Abs/25g
Moisissures: m = 1000 ufc/g
E. coli: m = 10ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,063	Colis		
kg		0,125	Colis		
Colis	8	1	Colis	546 x 362 x 72	5413476968777
Couche		4	Colis		
Palette		64	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 1 DE 4
VERSION 007
21.03.2016

Art.-Nr.: **626273**Nom: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

1. DÉFINITION DU PRODUIT

Nom du produit	Raviolini Formaggio
EAN-Code unité de vente	7610227968071
EAN-Code unite de consommateur	-
Dénomination de vente	Pâtes farcies au fromage (farce 30%)
Informations additionnelles obligatoires	précuit
Description du produit	Ravioli avec une farce de fromage, congelés en vrac
Producteur	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
N° d'agrément Hilcona	CH 224
Pays de production	Liechtenstein
Produit BIO	non
Procédé de la production	Conditionner des pâtes, blanchir, refroidir, congeler en vrac, emballer.
Procédé d'emballage	sans évacuation, sans gaz protectrice.
Durabilité minimale à la livraison	6 mois
Durabilité à partir de la date de fabrication	18 mois
Conditions de stockage	≤ -18 °C
Indication de stockage	Conserver à -18 °C au moins, une fois dégelé ne plus recongeler.
Préparation	Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg de pâtes surgelés. Incorporer un peu de matière grasse. Porter la température de l'étuveuse combinée à env. 95 °C. Étuver les pâtes 6-8 minutes (portion de 250 g env. 3 minutes). Marmite/Cuve basculante: Mettre les pâtes surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée et faire gonfler les pâtes 3-5 minutes.

2. POIDS

N° des pièces / n° des portions	1 Portion (250 g) = ca. 69 Raviolini
Volume net [ml]	-
Poids égoutté [g]	-
Poids net primaire [g]	10000
Poids brut primaire [g]	10064
Poids net secondaire [g]	
Poids brut secondaire [g]	
Poids net tertiaire [g]	1x10000
Poids brut tertiaire [kg]	ca. 10.5

3. EMBALLAGE ET IDENTIFICATION DU LOT

Type d'emballage primaire	sachet
Matière d'emballage primaire	PE (50 µm) - film plastique, coloré bleu
Dimensions d'emballage primaire	
N° de lot primaire	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»
Format de date primaire	mm.aaaa



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 2 DE 4
VERSION 007
21.03.2016

Art.-Nr.: **626273**

Nom: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

Type d'emballage secondaire	
Matière d'emballage secondaire	
N° de lot secondaire	
Format de date secondaire	-
Type d'emballage tertiaire	Boîte pliée avec une étiquette adhésive et bande adhésive
Matière d'emballage tertiaire	boîte pliée: PAP - carton simple cannelure; intérieur: brun; extérieur: blanc, imprimé en mono-couleur; étiquette adhésive: PAP – papier, imprimée; bande adhésive: PP – mat.plastique-film, bleu
Dimensions d'emballage tertiaire	LxLxH [mm]: ca. 396x296x280
N° de lot tertiaire	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»
Format de date tertiaire	mm.aaaa
Schème de palettisation	6 couches à 8 boîtes

Définitions

Emballage primaire:	Le matériau d'emballage est au contact direct des marchandises (conditionnement individuel).
Emballage secondaire:	Le matériau d'emballage est directement appliqué sur le conditionnement primaire, donc le conditionnement individuel, les informations de poids et de masse concernent le conditionnement individuel.
Emballage tertiaire:	Matériau d'emballage dans lequel le conditionnement individuel est à son tour emballé (paquet collectif), les informations de poids et de masse concernent l'ensemble collectif.

4. INFORMATIONS QUALITÉS

4.1 QUALITÉS SENSORIELLES

Aspects avant la préparation	typique Raviolini, fermés en quatre côtes
Aspects après la préparation	pâte jaunâtre, farce blanche-jaune
Odeur	les pâtes
Goût	les pâtes et le fromage
Texture	pâtes al dente, farce crémeuse et légèrement fondre

4.2 CRITÈRES ET TOLÉRANCES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

critère	méthode	dimension	but	minimum	maximum
pâtes/poches vides	compter	pce/kg			4
poches déformées, pâte déchirée	compter	pce/kg			8
poches ouvertes	compter	pce/kg			8
la somme de tous ces défauts	compter	pce/kg			20
type de pâte: Raviolini					
poids de 10 pièces		g	36	30	42
part de farce (recette)		%	30	--	--
part de farce (analyse)		%	27	23	31
longueur		mm	35	30	40
largeur		mm	33	28	38
hauteur		mm	6	3	9
sel (NaCl)		%	0.8	0.6	1.0
matière sèche		%	43.0	40.0	46.0

4.3 MICROBIOLOGIE

Critères	dimension	valeur tolérance	valeur limite
Aerobic, mesophilic bacteria*	ufc/g	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	1'000	10'000
Escherichia coli	ufc/g	10	100
Coagulase-positive staphylococci	ufc/g	100	1'000



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 3 DE 4
VERSION 007
21.03.2016

Art.-Nr.: **626273**Nom: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

Bacillus cereus	ufc/g	100	1'000
Listeria monocytogenes	ufc/g	-	100
Salmonella spp.	ufc/25g	-	nd
Moisissure	ufc/g	100	1'000
Levures	ufc/g	100	1'000

légende: nd = non décelable / ufc = unités formant colonie

méthodes: chapitre 56 «Microbiologie» du Manuel suisse des denrées alimentaires

*Produits avec des ingrédients fermentés: germes étrangères totales

5. COMPOSITION ET INFORMATIONS DECLARATOIRES ADDITIONELLES

5.1 LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: eau, semoule de **blé dur**, **fromage 7%**, **ricotta (fromage frais de petit-lait)**, **œufs 2,5%**, farine de **froment**, sel de cuisine, levure, épices, sucre.

Peut contenir des traces de: **soja**.

5.2 ORIGINE DES INGREDIENTS DE VALEUR

-

5.3 ÉTAT VÉGÉTARIEN

Ce n'est pas un produit végétarien.

Le produit contient du fromage, qui est faite avec de la présure animale.

6. VALEURS NUTRITIONELLES (PAR RAPPORT AU POIDS NET)

Valeurs nutritionnelles pour	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Énergie	758 kJ / 179 kcal	1904 kJ / 451 kcal	23 %	8400 kJ / 2000 kcal
Matières grasses	2.8 g	7.0 g	10 %	70 g
dont: Acides gras saturés	1.4 g	3.5 g	18 %	20 g
Glucides	29 g	73 g	28 %	260 g
dont: Sucres	1.8 g	4.5 g	5 %	90 g
Fibres alimentaires	1.5 g	3.8 g		
Protéines	8.8 g	22 g	44 %	50 g
Sel	0.82 g	2.1 g	35 %	6 g
Alcool	0.0 g	0.0 g		

*RI (Reference intake): Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les valeurs nutritionnelles sont calculées.

7. ALLÉRGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Critère	présent
Céréales ¹ contenant du gluten et produits à base de ces cereals:	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés:	non
Œufs et produits à base d'œufs:	OUI
Poissons et produits à base de poissons:	non
Arachides et produits à base d'arachides:	non
Soja et produits à base de soja:	non
Lait et produits à base de lait (lactose excluse):	OUI
Lactose:	OUI
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits:	non



SPÉCIFICATION DU PRODUIT

PAGE 4 DE 4
VERSION 007
21.03.2016

Art.-Nr.: **626273**Nom: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

Céleri et produits à base de céleri:	non
Moutarde et produits à base de moutarde:	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame:	non
Lupin et produits à base de lupin:	non
Mollusques et produits à base de mollusque:	non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ :	non

¹ à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.

² à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*).

Le produit peut contenir de traces des allergènes / intolérances alimentaires suivantes [< 100 mg/kg]: soja.

8. NUMEROS DU TARIF DES DOUANES

Numéros du tarif des douanes Suisse : **1902 2000**

Numéros du tarif des douanes UE : **1902 2091 90**

Les détails des codes tarifaires ne sont pas contraignantes. Ceux-ci devraient être revus en conséquence.

9. CONFIRMATIONS

- ✓ **Ce produit est conforme à la législation de de la Suisse et l'Union Européenne.**
- ✓ **Ce produit ou une partie de celui-ci ne doit pas être étiqueté comme OGM conformément à la législation de la Suisse et l'Union Européenne.**
- ✓ **Ce produit ne contient pas des additifs, des enzymes ou des vitamines fabriqués à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés.**
- ✓ **Ce produit n'est pas ionisé ou ne contient pas des ingrédients ionisés.**
- ✓ **Les matériaux d'emballage remplissons les exigences légales de la Suisse et l'Union Européenne.**
- ✓ **Ce produit ainsi que son emballage ne contiennent pas des nanoparticules.**

10. REMARQUES

fromages (fromage à pâte dure, mozzarella, fromage à pâte mi-dure)

<p>Hilcona AG Bendererstrasse 21, FL 9494 Schaan Contact: Anne Lieberei / Elke Siegl Tel: 04.75.54.32.29 Fax: +41 5 88 95 92 60 Email: france@hilcona.com</p>	<p>Fiche Technique</p> 	
<p>Désignation produit N° article</p>	<p>Raviolini Verdura 626265</p>	

<p>Marque:</p>	Hilcona	<p>Poids net unité (en g)</p>	1 x 10000
<p>Groupe de produit</p>	Pâtes farcies	<p>DLUO (fabrication)</p>	18 mois
<p>Pays de production</p>	Liechtenstein	<p>Garantie livraison</p>	6 mois
<p>EAN carton</p>	7610227968019	<p>Stockage & entreposage</p>	Minimum -18°C 1x décongelé ne plus recongeler
		<p>Nomenclature douanière</p>	1902 2091 00

Ingrédients Semoule de **blé dur**, eau, épinards, courgettes, farine de **froment**, **ricotta** (petit-lait doux, **crème**, **lait** écrémé), plantes aromatiques, **œufs**, tomates, **fromage**, carottes, jus de tomate, sel de cuisine, poivron sec, levure, poivre

Liste Allergènes → Céréales contenant du **gluten** et produits à base de ces céréales
 → **Œufs** et produits à base d'œufs
 → **Lait** et produits à base de lait → **Lactose**
 Peut contenir des traces de : **Moutarde, soja.**

Energie / Nutrition (base 100gr)	Energie :	689 kJ / 163 kcal	Fibres	2,0 g
	Protéines :	6,9 g	Lipides (dont AG saturés)	1,7 g (0,7 g)
	Glucides (dont sucres) :	29 g (2,1 g)	Sel	0,87 g

Microbiologie	Critères	dimension	valeur tolérance	valeur limite
	Aerobic, mesophilic bacteria*	ufc/g	100'000	1'000'000
	Enterobacteriaceae	ufc/g	100	1'000
	Escherichia coli	ufc/g	10	100
	Coagulase-positive staphylococci	ufc/g	100	100
	Bacillus cereus	ufc/g	100	1'000
	Listeria monocytogenes	ufc/g	nn	100
	Salmonella spp.	ufc/25g	-	nn
	Moisissure	ufc/g	100	1'000
	Levures	ufc/g	100	1'000

légende: nd = non décleable / ufc = unités formant colonie
 méthodes: chapitre 56 "Microbiologie" du Manuel suisse des denrées alimentaires
 *Produits avec des ingrédients fermentés: Total foreign germs count (Fremdkeimzahl)



Procédé de fabrication Mélangier la farce - former la pâte et remplir - cuire - surgeler – emballer

Préparation	Casserole / Cuiser à pâtes	Plonger les pâtes surgelées dans l'eau frémissante et remettre en température 2-3 min.
	Four vapeur	Verser le contenu du sachet dans un bac GN 1/1 non perforé. Ajouter un peu de matière grasse et remettre en température à environ 95°C pendant 3-4 minutes.
	Poêle	Remettre en température avec un jus ou une sauce.
	Micro-ondes	Mettre une portion de pâtes surgelées (200g à 250g) dans un récipient avec une sauce, couvrir et remettre en température entre 2 à 3 minutes à 900 W.
	Liaison Froide	Conditionner les pâtes directement surgelées, ajouter une sauce froide ou de la matière grasse, couvrir et stoker à +3°C => J + 3. Remise en Température à couvert.



Caractéristiques	Aspect (surgelé)	Typique d'un raviolini, fermé des 4 côtés
	Couleur (préparé)	Pâte jaunâtre, farce verte avec des marquants rouges et blancs
	Odeur (préparé)	De pâte
	Goût (préparé)	Goût typique de pâtes, farce au goût de légumes
	Consistance (préparé)	Pâte : al dente, farce : onctueuse



Portions par kg	Plat principal	4 / 5 par kg	Accompagnement	Selon utilisation	
	Palettisation	Sachets / carton	1	Couches / palette	6
		Cartons / couche	8	Cartons / palette	48
		Dimension colis (mm)	396 x 296 x 280	Poids net palette	480

Déclaration OGM	La Hilcona SA confirme que ses produits ne contiennent pas des ingrédients qui sont génétiquement modifiés ou des ingrédients qui contiennent eux-mêmes des ingrédients génétiquement modifiés. Ainsi, les produits ne seront soumis ni aux prescriptions d'étiquetage ni aux exigences de traçabilité du "RÈGLEMENT (CD) No. 1829/2003" et du "RÈGLEMENT (CD) No. 1830/2003" de l'UE et de l'"Ordonnance sur les denrées alimentaires RS817.02" de la Suisse. Cette confirmation est valable jusqu'à nouvel ordre et se base sur des accords avec nos fournisseurs mais aussi encore sur vérification des accords selon des considérations HACCP
Déclaration Ionisation	Ni le produit ni ses ingrédients ne sont ionisées.
Versión	CC / 28.07.2020

Hilcona AG Bendererstrasse 21, FL 9494 Schaan Contact: Anne Lieberei / Elke Siegl Tel: 04.75.54.32.29 Fax: +41 5 88 95 92 60 Email: france@hilcona.com		Fiche Technique 			
Désignation produit		Palet végétarien à l'Italienne			
N° article		921053			
Marque:	Hilcona	Poids net unité (en g)	1 x 4 000		
Groupe de produit	Produit végétarien	DLUO (fabrication)	18 Mois		
		Garantie livraison	6 Mois		
Pays de production	Pays-Bas	Stockage & entreposage	Minimum -18°C 1x décongelé ne plus recongeler		
EAN carton	7610227987928	Nomenclature douanière	2106 9098 48		
Ingrédients	Légumes 33 % (carottes, poivrons, oignons, champignons) , eau, protéine végétale 11 % (froment , protéine de riz hydrolysé), eau, farine de froment , purée de tomates concentrée, mozzarella (lait , sel de cuisine, acidifiant acide citrique), huile de tournesol, blanc d' œuf , sel de cuisine, plantes aromatiques, épices.				
Liste Allergènes	→ Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales → Œufs et produits à base d' œufs → Lait et produits à base de lait → Lactose				
Energie / Nutrition (base 100g)	Energie	182kcal / 762kJ	Fibres	2,3g	
	Protéines	16g	Lipides (dont AG saturés)	7,7g (2,4g)	
	Glucides (dont sucres)	11g (2,7g)	Sel	1,1g	
Microbiologie	Critère	Unité	valeur de tolérance	valeur limite	
	Germes aérobies, mésophiles*	CFU/g	100'000	1'000'000	
	Entérobactériacées	CFU/g	100	1'000	
	Escherichia coli	CFU/g	10	100	
	Bacillus cereus	CFU/g	100	1000	
	Staphylocoques à coagulase positive	CFU/g	100	100	
	Listeria monocytogenes	CFU/g	-	100	
	Salmonella spp.	CFU/25g	-	nd	
	Moules	CFU/g	100	1'000	
	Levures	CFU/g	100	1'000	
	Légende : nd = non détectable / CFU = unité formant colonie				
Procédé de fabrication	Hacher les légumes, les mélanger avec le reste des ingrédients, former les palets, les faire frire, les cuire, les congeler, les emballer, les étiqueter				
Préparation	Four	Préchauffer puis mettre les palets surgelés à 180 °C, 6min			
Caractéristiques	Aspect (surgelé)	Palet de 80g			
	Couleur (préparé)	Orange foncé			
	Odeur (préparé)	Légumes et friture			
	Goût (préparé)	Type pizza			
	Consistance (préparé)	Moelleux			
Portions par KG	Plat principal	12 portions par kg			
Palettisation	Sachets / carton	1	Couches / palette	11	
	Cartons / couche	9	Cartons / palette	99	
	Dimension colis (mm)	390x254x150		Poids net palette	396kg

Déclaration OGM	La Hilcona SA confirme que ses produits ne contiennent pas des ingrédients qui sont génétiquement modifiés ou des ingrédients qui contiennent eux-mêmes des ingrédients génétiquement modifiés. Ainsi, les produits ne seront soumis ni aux prescriptions d'étiquetage ni aux exigences de traçabilité du "RÈGLEMENT (CD) No. 1829/2003" et du "RÈGLEMENT (CD) No. 1830/2003" de l'UE et de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires RS817.02" de la Suisse. Cette confirmation est valable jusqu'à nouvel ordre et se base sur des accords avec nos fournisseurs mais aussi encore sur vérification des accords selon des considérations HACCP		
Déclaration Ionisation	Ni le produit ni ses ingrédients ne sont ionisées.		
Version	CC/ 21.08.2020		

Hilcona AG Bendererstrasse 21, FL 9494 Schaan Contact: Antoine Lihrmann Tel: 04.75.54.32.29 Fax: +41 58 895 9804 Email: antoine.lihrmann@hilcona.com		Fiche Technique 																																																					
désignation produit N° article		Vegi-Burger Quinoa Chili 890357																																																					
Marque:	HILCONA	Poid net unité (en gr)	3 x 1750																																																				
Groupe de produit	Plats végétarien	DLC (fabrication) mois	11 mois																																																				
Pays de production	Allemagne	Stockage & entreposage	Minimum -18°C 1x décongelé ne plus recongeler																																																				
EAN carton	7610227983517	Nomenclature douaniere	2106 9092 60																																																				
Ingrédients	chapelure (farine de froment, sel de cuisine, levure, sucre de raisin), eau, huile de colza, maïs doux, haricots rouges, tomates, quinoa 4%, oeufs, oignons, poivrons, pulpe de tomate, nachos (farine de maïs, farine de froment, sel de cuisine, sucre), fromage, épices, farine de froment, amidon de riz, tomates séchées, amidon de froment, ail, sel de cuisine, chili 0,2%, plantes aromatiques, gluten de froment, extrait de paprika colorant.																																																						
Liste Allergènes	→ Céréales* contenant du gluten et produits à base de ces céréales → Œufs et produits à base d'oeufs → Lait et produits à base laitiers Peut contenir des traces de: céleri, moutarde, sésame.																																																						
Energie / Nutrition (base 100gr)	Energie	1056 kJ (253 kcal)	Fibres	3.9g																																																			
	Protéines	6.0g	Lipides (dont AG saturés)	13g (1.0g)																																																			
	Glucides (dont sucres)	26g (2.8g)	Sel	1.0 g																																																			
Microbiologie	<table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Aerobe, mesophile Keime</td> <td style="width: 10%;">KBE/g</td> <td style="width: 10%;">1'000'000</td> <td style="width: 10%;">1'000'000</td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>KBE/g</td> <td>100</td> <td>1'000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>KBE/g</td> <td>100</td> <td>1'000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>KBE/g</td> <td>-</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Koagulasepositive Staphylokokken</td> <td>KBE/g</td> <td>100</td> <td>1'000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>KBE/25g</td> <td>nn</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>KBE/25g</td> <td>nn</td> <td>nn</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hefen</td> <td>KBE/g</td> <td>1'000</td> <td>100'000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schimmelpilze</td> <td>KBE/g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">optisch nicht sichtbar</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5"> Legende: nn = nicht nachweisbar / KBE = kolonienbildende Einheit Methoden: Kapitel 56 «Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches </td> </tr> </table>					Aerobe, mesophile Keime	KBE/g	1'000'000	1'000'000		Enterobacteriaceae	KBE/g	100	1'000		Escherichia coli	KBE/g	100	1'000		Bacillus cereus	KBE/g	-	-		Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	1'000		Listeria monocytogenes	KBE/25g	nn	100		Salmonella spp.	KBE/25g	nn	nn		Hefen	KBE/g	1'000	100'000		Schimmelpilze	KBE/g	optisch nicht sichtbar			Legende: nn = nicht nachweisbar / KBE = kolonienbildende Einheit Methoden: Kapitel 56 «Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches				
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g	1'000'000	1'000'000																																																				
Enterobacteriaceae	KBE/g	100	1'000																																																				
Escherichia coli	KBE/g	100	1'000																																																				
Bacillus cereus	KBE/g	-	-																																																				
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	1'000																																																				
Listeria monocytogenes	KBE/25g	nn	100																																																				
Salmonella spp.	KBE/25g	nn	nn																																																				
Hefen	KBE/g	1'000	100'000																																																				
Schimmelpilze	KBE/g	optisch nicht sichtbar																																																					
Legende: nn = nicht nachweisbar / KBE = kolonienbildende Einheit Methoden: Kapitel 56 «Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches																																																							
Procédé de fabrication	Préparer les ingrédients -> mélanger -> former -> paner (panure humide, panure sèche) -> frire -> cuire -> congeler -> emballer sous atmosphère modifiée -> étiqueter -> conditionner dans des boîtes -> stocker au froid négatif ***																																																						
Préparation	Poêle	Poêle: faire fondre un peu de beurre dans une poêle, ajouter les Vegi-Burger surgelés et faire dorer pendant 7-9 minutes en les retournant à mi-cuisson.																																																					
	Four à vapeur :	Remplir chaque bac avec le nombre de Vegi-Burger surgelés souhaité. Porter la température de l'étuveuse combinée à env. 175°C pendant 15 minutes																																																					
	Friteuse	Frire le « steak » surgelé à 175°C pendant 8 min.																																																					
Caractéristiques	Aspect (surgelé)	Steak ovale pané / Poids pièce env. 125gr																																																					
	Couleur (préparé)	Steak ovale pané																																																					
	Odeur (préparé)	Typique de friture																																																					
	Goût (préparé)	Typique de friture, quinoa et chili, tomates																																																					
	Consistance (préparé)	Enveloppe croustillante et intérieur tendre																																																					
Portions par KG	Plat principal	8	Accompagnement																																																				
Palettisation	Sachets / carton	3	Couches / palette	11																																																			
	Cartons / couche	8	Cartons / palette	88																																																			
	Dimensions colis (mm)	294x394x132	Poids net palette	462 kg																																																			
Déclaration OGM	La Hilcona SA confirme que ses produits ne contiennent pas des ingrédients qui sont génétiquement modifiés ou des ingrédients qui contiennent eux-mêmes des ingrédients génétiquement modifiés. Ainsi, les produits ne seront soumis ni aux prescriptions d'étiquetage ni aux exigences de traçabilité du "RÈGLEMENT (CD) No. 1829/2003" et du "RÈGLEMENT (CD) No. 1830/2003" de la UE et de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires RS17.02" de la Suisse. Cette confirmation est valable jusqu'à nouvel ordre et se base sur des accords avec nos fournisseurs mais aussi encore sur vérification des accords selon des considérations HACCP																																																						
Déclaration Ionisation	Ni le produit ni ses ingrédients sont ionisées.																																																						
Version	AL/ 24.02.2016																																																						

Hilcona AG Bendererstrasse 21, FL 9494 Schaan Contact: Anne Lieberei / Elke Siegl Tel: 04.75.54.32.29 Fax: +41 5 88 95 92 60 Email: france@hilcona.com		Fiche Technique 				
désignation produit		Feuilles de Pâte à Lasagnes				
N° article		922494				
Marque:	HILCONA	Poids net unité (en gr)	1 x 10 000 (50 feuilles de 200g)			
Groupe de produit	Pâtes natures pour Lasagnes IQF	DLUO (fabrication)	24 mois			
Pays de production	Italie	Garantie livraison	6 mois			
EAN carton	7610227985481	Stockage & entreposage	Minimum -18°C 1x décongelé ne plus recongeler			
		Nomenclature douanière	1902 3090 00			
Ingrédients	Semoule de blé dur 65%, eau, œufs .					
Liste Allergènes	→ Céréales* contenant du gluten et produits à base de ces céréales → Œufs et produits à base d'œufs <i>Peut contenir des traces de : soja.</i>					
Energie / Nutrition (base 100gr)	Energie	845 kJ - 199 Kcal	Fibres	2g		
	Protéines	7,7g	Lipides (dont AG saturés)	1,4g (0,3g)		
	Glucides (dont sucres)	38g (0.3g)	Sel	0,05g		
Microbiologie	Critères		dimension	valeur tolérance	valeur limite	
	Aerobic, mesophilic bacteria*		ufc/g	1'000'000	10'000'000	
	Enterobacteriaceae		ufc/g	1'000	10'000	
	Escherichia coli		ufc/g	10	100	
	Coagulase-positive staphylococci		ufc/g	100	1'000	
	Bacillus cereus		ufc/g	1'000	10'000	
	Listeria monocytogenes		ufc/g	-	100	
	Salmonella spp.		ufc/25g	-	nn	
	Moisissure		ufc/g	100	1'000	
	Levures		ufc/g	100	1'000	
	Légende: nd = non décleable / ufc = unités formant colonie					
	Méthodes: chapitre 56 'Microbiologie' du Manuel suisse des denrées alimentaires					
	*Produits avec des ingrédients fermentatés: germes étrangères totales					
Procédé de fabrication	Préparer la pâte – former – cuire – surgeler – emballer : Thermocellé verticalement et horizontalement, sans évacuation.					
Préparation	Four	Préparer les lasagnes en utilisant les Feuilles de pâtes directement surgelées, napper avec une sauce. Remettre en température au four à 180/200°C pour gratiner.				
	Suggestion	Peut servir à confectionner toutes sortes de préparation : cannelloni, raviole, aumônières, bouchées...				
Caractéristiques	Aspect (surgelé)	Plaque IQF 1/1 GN				
	Couleur (préparé)	Jaunâtre				
	Odeur (préparé)	typique de pâtes				
	Goût (préparé)	typique de pâtes				
	Consistance (préparé)	Pâte: al dente.				
Portions par KG	Plat principal	Selon utilisation	Accompagnement	Selon utilisation		
Palettisation	Sachets / carton	1	Couches / palette	12		
	Cartons / couche	6	Cartons / palette	72		
	Dimension colis (mm)	472x280x115	Poids net palette	720 Kg		
Déclaration OGM	La Hilcona SA confirme que ses produits ne contiennent pas des ingrédients qui sont génétiquement modifiés ou des ingrédients qui contiennent eux-mêmes des ingrédients génétiquement modifiés. Ainsi, les produits ne seront soumis ni aux prescriptions d'étiquetage ni aux exigences de traçabilité du "RÈGLEMENT (CE) No. 1829/2003" et du "RÈGLEMENT (CE) No. 1831/2003" de l'UE et de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires RS817.02" de la Suisse. Cette confirmation est valable jusqu'à nouvel ordre et se base sur des accords avec nos fournisseurs mais aussi encore sur vérification des accords selon des considérations HACCP					
Déclaration Ionisation	Ni le produit ni ses ingrédients ne sont ionisés.					
Version	JG/ 14.09.2020					



Cheeseburger VBF 125 g env.

Référence : 53 974



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Origine France. Carton de 24 pièces, soit 3 kg.
Dénomination réglementaire :	Pain spécial avec des graines de sésame garni d'une préparation de viande de bœuf VBF cuite avec des protéines de soja, accompagnée d'une sauce et de fromage fondu surgelé.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18°C
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg.
Code douanier	16025010
Estampille sanitaire	FR 61.169.002 CE - FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients Pain spécial aux graines de sésame (44%) (farine de BLE, eau, levure, sucre, SESAME (1.1%), huile de colza, dextrose, sel, conservateur : E282, émulsifiants : E472e-E471, levure désactivée, agent de traitement de la farine : E300) ; Préparation cuite à base de viande de boeuf hachée et de protéines végétales (36%) (viande de boeuf VBF (18%), protéines de SOJA réhydratées (10%), eau, chapelure de BLE, gras de boeuf, sel, fibre de bambou, arôme, sucre caramélisé), sauce (10.4%) [eau, moutarde au vinaigre (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, acidifiant E330, sucre, épices, antioxydant : E224, extraits d'épices), sucre, concentré de tomate, oignons, cornichons (Affermissant : E509), amidon transformé de maïs, vinaigre, sel, arôme ; fromage fondu (9.6%) (contient de l'OEUF) : FROMAGES (5.7%), eau, BEURRE, protéines de LAIT, amidon modifié de maïs, sels émulsifiants : E331, sel, colorant E160a.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Gluten , Moutarde , Sésame , Lait , Soja , Oeuf

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire de la barquette et déposer sur une grille. Régénération au four mixte à 180°C. Finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
245	1 028	9,2	4,6	29,1	3,8	2,6	10,1	1,32
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,1	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Salmonella : m = abs/25g
	Flore aérobie mésophile à 30° C : m = 300000 ufc/g
	Enterobactéries : m = 1000 ufc/g
	Escherichia Coli : m = 10 ufc/g
	Staphylocoques à coagulase + : m = 100 ufc/g
	Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,125	0,042	Colis		
kg	1	0,333	Colis		
Colis	3	1	Colis	410 x 306 x 130	3255790018477
Couche	18	6	Colis		
Palette	216	72	Colis	1 200 x 800 x 1 850	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.


**Steak haché boeuf VBF 15%
MG 120 g**

Référence : 34 386

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine. Carton de 50 pièces env., soit 6 kg
Dénomination réglementaire :	Steaks hachés pur boeuf surgelés
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code SNM	123
Code douanier	02023090
Estampille sanitaire	FR 71.157.028 CE - FR 12.223.001 CE - FR 14.752.010 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	100% viande bovine
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM , Sans porc
Liste des allergènes	Aucun signalé



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.
- Mise en oeuvre 2** Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
213	887	15	5,9	0,5	0,5		19	0,28
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,27	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Viande hachée de bœuf
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	120	

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques 15 % de MG et C/P < 15 %

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
E. coli : m = 50 ufc/g ; M = 500 ufc/g
E. coli VTEC : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = 100 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Steak haché boeuf VBF 15% MG 120 g

Référence : 34 386

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,12	0,02	Colis		
kg	1	0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis		
Couche	54	9	Colis		
Palette	594	99	Colis	1 200 x 800 x 1 591	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Steak haché de bœuf marque VBF 100 g

Référence : 25 413

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuits. Origine France. Carton de 60 pièces, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Portion forme tonneau, surface lisse.
Type de produit	Surgelé - IQF
Conservation	-18°C
Etat	Cuit
Durée de vie	240 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code douanier	02023090
Stampille sanitaire	FR 61.169.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Steak haché cuit (99,7 %) : viande de boeuf hachée (100 %). Marquage (0,3 %) : sucre caramélisé, arômes.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre +65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.
Mise en oeuvre 2	Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre +65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
222	924	15	6,8	0,7	0,3	0,01	21	0,19
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,4	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Salmonella : m = abs/25g
	Flore aérobic mésophile : m = 300000 ; M = 3000000
	Staphylococ. aureus : m = 100 ; M = 1000
	Listeria monocyto. : m = 100
	Anaérobies sulfito-réduct. 46 °C : m = 30 ; M = 300
	Coliformes 30 °C : m = 1000 ; M = 10000
	Coliformes fécaux : m = 10 ; M = 100

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis		3181232516471
Couche	54	9	Colis		
Palette	702	117	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Egrené Charal VBF 70% viande 15% MG 1 kg

Référence : 40 267



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Origine France. Viande bovine, protéines végétales. Sachet de 1 kg. Carton de 6 sachets, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Egrené Charal VBF 70% viande 15% MG 1 kg
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	02023090
Stampille sanitaire	FR 61.169.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Un ingrédient incontournable pour de nombreuses préparations : pizza, bolognaise, hachis parmentier

Composition

Liste des ingrédients	Viande de boeuf (70 %), protéines végétales de pois réhydratées (28 %), fibres végétales de pois, sel, arômes.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Traces de gluten

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 175/200°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.
- Mise en oeuvre 2** Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
208	863	15	6,9	1,3	0,4	2,6	15,6	1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,04	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	70	Viande hachée de bœuf
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore aérobie mesophile < 500 000 Staphylocoques Aureus < 100 Salmonelle : abs dans 10g Listeria < 100 Escherichia coli < 50
---------------------------	--



PassionFroid
groupe pomona

Egrené Charal VBF 70% viande 15% MG 1 kg

Référence : 40 267

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		3181232519052
kg		1	Sachet		
Colis	6	6	Sachet	396 x 259 x 218	13181232519059
Couche		54	Sachet		
Palette		432	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g env. BIO Charal

Référence : 64 980



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Crue. Origine France. Viande bovine 70%, chapelure, oignons. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g env. BIO Charal
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	02023090
Estampille sanitaire	FR 61.169.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts • Produit Bio issu de la filière bovine Française (né, élevé, abattu et transformé)

Composition

Liste des ingrédients	Viande bovine issue de l'agriculture biologique (70 %), eau, protéines végétales de pois, chapelure (farine de BLE issu de l'agriculture biologique, levure, sel), oignons issus de l'agriculture biologique, arôme, sel.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Sans sucre ajouté
Liste des allergènes	Gluten

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 175/250 °C pour atteindre + 65 °C à coeur. A consommer cuit à coeur.
- Mise en oeuvre 2** Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65 °C à coeur. A consommer cuit à coeur.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
213	888	15	7,2	4,5	0,6	0,6	14,8	0,94
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			0,99	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			70	Plat protidique P/L < ou = 1				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			4 à 5 pièces	2/20 max				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore aérobie mesophile : m =500000 ufc/g - M = 5000000 ufc/g Staphilo-coque : m =100 ufc/g - M =5000 ufc/g Salmonelle : m =abs/25g Listéria : m =100 ufc/g E.coli : m = 50 ufc/g - M =5000 ufc/g
----------------------------------	---



PassionFroid
groupe pomona

Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g env. BIO Charal

Référence : 64 980

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis		13181232518670
Couche		8	Colis		
Palette	600	120	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Parfait de Charolais de Bourgogne VBF 100 g

Référence : 155 688



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Origine France. Carton de 60 pièces, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Feuilles ultrafines de boeuf surgelées
Type de produit	Surgelé - IQF
Conservation	-18°C
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code douanier	02023090
Stampille sanitaire	FR 03.094.007 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	100% feuilles ultrafines de boeuf
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé , Traces de lait , Traces de soja , Traces de gluten , Traces de sulfite



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
170	710	10	4,9	0,01	0,01		20	0,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Viande hachée de bœuf
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore aérobie mésophile : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
	Escherichia coli : m = 50 ufc/g ; M = 500 ufc/g
	Staphylococ coagulase + : m = 100 ufc/g ; M = 5000 ufc/g
	Salmonella : m = abs/25g
	Listeria monocytogenes : m = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis	397 x 297 x 136	
Couche		8	Colis		
Palette		96	Colis	1 200 x 800 x 1 780	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Cervelas à l'alsacienne 135 g

Référence : 418

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cervelas pelé, fourré de fromage, entouré de lard fumé. Carton de 34 pièces minimum, soit 5 kg env.
Dénomination réglementaire :	Cervelas garnis de fromage fondu et enroulés d'une tranche de poitrine de porc traitée en salaison, surgelés
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	548 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code SNM	830
Code douanier	16010099
Estampille sanitaire	FR 76.400.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Composition

Liste des ingrédients Cervelas (77%) : viande de porc (50,3%*), eau, viande de volaille (21,9%*), sel, dextrose, protéines animales (plasma déshydraté, protéines de porc), fibre de BLE, gras de porc, stabilisants : E451-E450, épices et plantes aromatiques, arômes naturels, tissu conjonctif de volaille, antioxydant : E301, conservateur : E250. *pourcentage exprimé sur le cervelas.
poitrine de porc traitée en salaison (15%) : poitrine de porc (85%**), eau, sel, dextrose, arôme et arôme de fumée, conservateur : E250, antioxydant : E301. **pourcentage exprimé sur la poitrine de porc traitée en salaison.
FROMAGE fondu à l'EMMENTAL (8%) : FROMAGE (dont EMMENTAL 30%***), BEURRE, eau, amidon modifié de pomme de terre, poudre de LAIT écrémé, poudre de LACTOSERUM, protéines de LAIT, sel de fonte : E331, gélifiant : E407. ***pourcentage exprimé sur le FROMAGE fondu.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans sucre ajouté

Liste des allergènes Lait

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 220/250°C température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou au four mixte à 150/175°C.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, déposer le produit dans le bac gastro. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+2. Régénération de 0/125°C température stabilisée en 45 minutes maximum.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
203	842	16	7,1	1,4	1,3	0,6	13	1,8
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,81	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	68	Plat protidique P/L < ou = 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	135	2/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Cervelas : HPD < 82% ; LIPIDES / HPD82% < 35% ; C/P < 22% ; SST / HPD82% < 2%

Caractéristiques physiques cervelas obtenu par hachage en pâte fine de viande et de gras de porc et de viande de dinde mélangés avec des épices, poussé dans un boyau cellulosique , cuit et pelé. Le cervelas cuit est ensuite garni d'une tranche de fromage fondu et enroulé dans une tranche de poitrine de porc traitée en salaison. Poids 135+/-5g

Critères bactériologiques Listeria : m = Abs/25g ; M = <100 UFC/g à fin DDM ufc/g
 Flore Totale : m = 1000000 ufc/g ; M = 10000000 ufc/g
 Flore lactique : m = flore/lactique 100 ufc/g ; M = flore/lactique 1000 ufc/g
 Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
 E. coli : m = 500 ufc/g ; M = 5000 ufc/g
 Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
 Salmonelle : m = Abs/25g ; M = Abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,029	Colis		
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	380 x 250 x 124	3445425057210
Couche		9	Colis		
Palette		108	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Petit salé cuit 140/180 g

Référence : 4 846



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Tiré dans le coti (plat de côte). Saumuré, cuit dans un bouillon, tranché. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Plat de côte de porc traité en salaison cuit et tranché
Type de produit	Congelé - Congelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Traité en salaison
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	02101950
Estampille sanitaire	FR 85.151.001 CE

Atouts

- Atouts**
- Pour une mise en oeuvre rapide le produit est cuit
 - La cuisson de la viande est réalisée dans un bouillon garantissant tendreté et saveur
 - De multiples associations et recettes à décliner : en potée, à la moutarde...

Composition

Liste des ingrédients	plat de côte de porc (87%), eau, sel, dextrose, stabilisant E451, antioxydant E301, arômes, conservateur E250
Absence de composants spécifiques	Sans sucre ajouté , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Défaire de son emballage avant utilisation, se travaille à froid comme à chaud.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, cuisson traditionnelle, sans sel, dans un bouillon avec garniture aromatique.
- Mise en oeuvre 3** Sans décongélation, défaire de son emballage avant utilisation. Déposer dans une plaque gastro, au four, à chaleur sèche, à 100/110°C, pour monter à cœur à +65°C sans excéder les 78°C au cœur du produit.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
282	1 171	22	9,3	1	0,4	0,01	20	1,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,91	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	87	Plat protidique P/L < ou = 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	160	2/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore aérobie : m = 100000 ufc/g E.coli : m = 10 ufc/g Clostridium perfringens : m = 30 ufc/g Staphylocoques à coagulase + : m = 100 ufc/g Salmonelle : m = abs/25g Listéria : m = 100 ufc/g
----------------------------------	---



PassionFroid
groupe pomona

Petit salé cuit 140/180 g

Référence : 4 846

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 120	13359537764799
Couche		8	Colis		
Palette		120	Colis	1 200 x 800 x 1 800	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Courgette ronde farcie cuite Grand-Mère 200 g

Référence : 32 742



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuite. Courgette ronde 60%, farce 40% : viandes de bœuf, de porc et de dinde, oignons, échalotes. Carton de 30 pièces mini., soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Courgette ronde farcie cuite Grand-Mère 200 g
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Pasteurisé
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code douanier	16029069
Estampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Atouts**
- Farce avec marquants d'échalotes, oignons, persil pour un goût traditionnel
 - Belle présentation grâce à une courgette ronde avec son "chapeau"

Composition

Liste des ingrédients	Courgette évidée (60%), viande de bœuf (14,5%), viande de porc (11%), viande de dinde (5,5%), échalotes, gras de bœuf, oignons, chapelure de BLE, sel, huile d'olive, ail, arômes, persil, poivre. Fabriqué dans un atelier qui utilise également du SOJA. % exprimés pour une pièce de 200g
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Gluten , Traces de soja



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro avec ou sans sauce au four en chaleur sèche 175/250°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
120	498	8	2,3	3	1,6	1,9	8	0,72
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	27	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	200	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Conformés au règlement 2073/2005

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,033	Colis		
kg		0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis	410 x 306 x 130	3255790006276
Couche		6	Colis		
Palette	432	72	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tomate farcie cuite Grand-Mère 120 g

Référence : 35 749



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuite. Tomate 65%, farce 35% : viandes de bœuf, de porc et de dinde, échalotes, oignons, chapelure, huile d'olive. Carton de 48 pièces mini., soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Tomate évidée garnie d'une préparation à base de viande, cuite.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Pasteurisé
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code douanier	16029069
Estampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Atouts**
- Gros marquants de viande
=> Beau visuel
 - Farce à base de viande et non de chair à saucisse
=> Goût traditionnel et qualitatif
 - Produit Cuit
=> Bon rendement lors de la remise en température



Composition

Liste des ingrédients tomate évidée (65%), viande de bœuf (12,5%), viande de porc (9,5%), viande de dinde (4,5%), échalotes, gras de bœuf, oignons, chapelure de BLE, sel, huile d'olive, ail, arômes, persil, poivre. Fabriqué dans un atelier qui utilise également du SOJA. % exprimés pour une pièce de 120g.

Absence de composants spécifiques Sans alcool , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Gluten , Traces de soja

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro avec ou sans sauce au four en chaleur sèche 175/250° C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
122	508	8	3	4	2,7	1	8	0,72
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	27	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	120	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Conforme au règlement 2073/2005



PassionFroid
groupe pomona

Tomate farcie cuite Grand-Mère 120 g

Référence : 35 749

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis	416 x 312 x 130	3255790006405
Couche		6	Colis		
Palette	432	72	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

Manchon de poulet cuit Tex Mex 25/60 g

Référence : 221 007

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Manchon de poulet mariné à la mexicaine. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Manchons de poulet marinés à la mexicaine, rôtis et surgelés.
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18°C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16023219
Estampille sanitaire	FR 44.014.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Pologne - Portugal - Espagne - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	Manchons de poulet (origine : UE) 77,5%, eau, extrait de pois, sel, épices, sucre, maltodextrine, poudre de tomate, poudre d'oignon, extraits de levures, poivron rouge, amidon modifié, arômes naturels, poudre d'ail, extraits d'épices, herbe aromatique. Contient du GLUTEN. Traces possibles de LAIT et OEUF.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans arête
Liste des allergènes	Gluten

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 150/170°C, température stabilisée.
-----------------------	---



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
203	845	13	3,6	1,6	1,2	1,7	19	1,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,46	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	77	Volaille > 70% MPA et P/L >1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	140 à 180	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Pas de caractéristiques définies dans le code des usages du CIDEF

Caractéristiques physiques Pas de caractéristiques définies dans le code des usages du CIDEF

Critères bactériologiques "Flore Totale : m = < 100000 ufc/g ; M = < 1000000 ufc/g
Coliformes présumés 30° : m = < 100 ufc/g ; M = < 1000 ufc/g
Listeria monocytogenes : m = abs/25g ufc/g ; M = < 10 ufc/g"

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Sachet		1	Colis		
Colis	5	1	Colis	406 x 308 x 138	13435660775151
Couche		8	Colis		
Palette	520	104	Colis	1 200 x 800 x 1 950	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Fondant de poulet farci aux cèpes et bolets 140/170 g

Référence : 27 315

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cru. Sans porc. Viande origine France. Haut de cuisse de poulet désossé. Farce : viande de dinde, cèpes, bolets, chapelure. Carton de 5 kg env.
Dénomination réglementaire :	Viande de hauts de cuisses de poulet avec peau saumurée 67%, agrémentée d'une farce aux cèpes et aux bolets 33%, crue, surgelée
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16023290
Stampille sanitaire	FR 79.195.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Composition

Liste des ingrédients	Viande de hauts de cuisses de poulet avec peau 64%, viande et peau de dinde, eau, foie de poulet, cèpes réhydratés 2%, bolets réhydratés 1,7%, peau de canard, chapelure (farine de BLE, sel), sirop de glucose, pleurotes réhydratés, champignons noirs réhydratés, poudre de LAIT partiellement écrémé, sel, fibre de BLE, épices, arômes naturels, plante aromatique, concentré de champignon, huile de tournesol, extrait de bolet. Traces d'OEUF. Viandes de poulet et de dinde origine: France.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans huile de palme , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans arête
Liste des allergènes	Gluten , Traces d'oeuf , Lait



PassionFroid
groupe pomona

Fondant de poulet farci aux cèpes et bolets

140/170 g

Référence : 27 315

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
211	877	15	4,6	2,3	1	1,3	16	0,91
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			1,07		Critère GEMRCN			
% de matières premières animales			51		Plat protidique P/L < ou = 1			
Cible principale			Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas			
Grammage recommandé / portion pour la cible			155		2/20 max			

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques E. coli : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Sachet		0,5	Colis		3596692906005
Colis	5	1	Colis	298 x 238 x 190	3596692906005
Couche		9	Colis		
Palette		117	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Nuggets de filets de poulet 20 g env.

Référence : 58 208

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Filets de poulet traités en salaison, enrobée d'une pâte à beignet. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Préparation à base de viande de filets de poulet saumurée reconstituée (65%), panée, frite, cuite et surgelée.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Préfrit
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16023219
Stampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	filets de poulet (50,3%) (origine UE), eau, farine de BLE, chapelure de BLE, dextrose, maltodextrine, sel, arôme naturel, extrait d'épices, épaississant : gomme de guar, colorant : beta-carotène, huile de tournesol.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Gluten , Traces de lait , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de moutarde , Traces de céleri



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, au four, sur grille avec ou sans papier sulfurisé, pendant 10/12 minutes à 220°C en les retournant plusieurs fois.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, à la friteuse, préchauffer l'huile à 190°C. Plonger dans l'huile à température pendant 2 à 3 minutes jusqu'à coloration.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
203	851	9	2,6	18	2,4	1	12	1,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,33	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	50	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques**
- Salmonelle : m = abs/25g
 - Flore Totale : m = 300000 ufc/g ; M = 3000000 ufc/g
 - Enterobactéries : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
 - E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 - Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
 - Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	398 x 298 x 151	3255790028681
Couche		8	Colis		
Palette	585	117	Colis	1 200 x 800 x 1 960	25010069713239

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Lamelles kebab cuites 1 kg

Marque : MAITRE COQ

Référence : 4 743

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Halal. Viandes de dinde, de poulet et de veau, épices. Carton de 4 sachets, soit 4 kg.
Dénomination réglementaire :	Préparation de viandes de volaille et de veau marinée, cuite, émincée et surgelée. Produit Halal
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 1 kg.
Code douanier	16023111
Estampille sanitaire	FR 85.065.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Slovénie - Estonie - Danemark - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Autriche - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Union Europ. - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce

Atouts

- Atouts**
- Multiples utilisations possible : en plat avec des frites, dans un sandwich, en salade...
 - Produit cuit permettant une remise en œuvre rapide (possibilité de passage au micro-ondes)



Composition

Liste des ingrédients	Viande de dinde 60% (Origine : UE), eau, viande de poulet 12.5% (Origine UE), viande de veau 6% (Origine : UE), amidon transformé de tapioca, épices, plantes aromatiques, caramel (sucre, eau), sel, sirop de glucose, arôme naturel, épaississant : carraghénanes.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Traces de lait , Traces d'oeuf , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de gluten , Traces de soja

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, simple remise en température dans une poêle ou plaque à snacker pendant environ 1 minute ou au four à 200/210°C pendant environ 6 minutes
----------------	---

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
149	623	7	2	3,4	0,01	0,01	18	1,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,57	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	78	Plat > ou = 70% MPA et P/L > 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	110	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques	Lamelles de forme rectangulaires
Critères bactériologiques	Listéria monocytogènes /25g: m = absence ufc/g M = <100/g à DLC ufc/g Coliformes totaux: m = 100/g ufc/g M = 100/g ufc/g FMAT: m = 300 000/g ufc/g M = 300 000/g ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Lamelles kebab cuites 1 kg

Référence : 4 743

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		3230890439308
kg		1	Sachet		
Colis	4	4	Sachet	368 x 284 x 140	
Couche		32	Sachet		
Palette		384	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Cordon bleu de dinde 125 g PassionFroid

Référence : 62 687



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Préparation à base de viande de dinde et de poulet, jambon de dinde cuit, fromage fondu, enrobée d'une panure. Carton de 38 pièces mini., soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Préparation à base de viande de dinde et de poulet traitée en salaison et aromatisée, garnie d'une tranche de jambon de dinde cuit standard et d'une tranche de fromage fondu, panée, frite, cuite et surgelée.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code SNM	327
Code douanier	16023119
Estampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients Préparation à base de viande de dinde et de poulet saumurée (55%) : viande de dinde (20,8%), viande de poulet (20,2%), eau, dextrose, maltodextrine, sel, fibre de bambou, arôme naturel, extrait d'épices.
Enrobage (25%) : chapelure de blé (farine de BLE, sel), eau, farine de BLE, sel
Fromage fondu (10%) : FROMAGES, eau, BEURRE, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM, sels de fonte : citrate de sodium, gélifiant : carraghénanes.
Jambon cuit de dinde (10%) : viande de dinde (8%), eau, protéines de SOJA, sel, dextrose, arôme naturel, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.
Huile de friture : huile de tournesol.
Viande de dinde origine France, viande de poulet origine France.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans alcool , Sans porc , Sans huile de palme

Liste des allergènes Lait , Traces d'oeuf , Gluten , Traces de céleri

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, sans matière grasse, sans sel, sur grille ou plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 140/150°C, température stabilisée pour atteindre + 65°C à cœur.

Mise en oeuvre 2 Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. Déposer le cordon bleu dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J + 1. Régénération à 125/170°C température stabilisée en 45 minutes maximum pour atteindre +65°C à cœur.

Liaison différée Oui , A conserver à 0 +3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
198	826	11	2,6	12	2	1,4	12	1,4
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,09	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	49	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	3/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Caractéristiques chimiques** Conforme au code des usages de la volaille
Cf. cahier des charges
- Caractéristiques physiques** Conforme au code des usages de la volaille
Cf. cahier des charges
- Critères bactériologiques** Flore Totale : m = 300000 ufc/g ; M = 3000000 ufc/g
Enterobactéries : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Salmonelle : m = Abs/25g ; M = Abs/25g
Listeria : m = Abs/25g ; M = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Sachet		1	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 140	3061432117206
Couche		9	Colis		
Palette		117	Colis	1 200 x 800 x 1 950	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Escalope de dinde plein-filet à la viennoise cuit 130 g env.

Référence : 153 669

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Filet de dinde, enrobé de panure. Carton de 35 pièces mini., soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Escalope de dinde plein-filet à la viennoise cuit 130 g env.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16023111
Stampille sanitaire	FR 44.014.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Atouts

- Filet de dinde non traité en salaison et non reconstitué
- Produit déjà cuit ne nécessitant qu'une simple remise en température



Composition

Liste des ingrédients	Escalope de dinde 75 %, chapelure (farine de BLE, levure, sel), huiles végétales de tournesol et de colza, farine de BLE, gluten de BLE, sel. Traces de LAIT.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Traces de lait , Gluten

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Préchauffez le four à 200° C. Déposer les escalopes viennoises dans un plat et faire réchauffer 15 minutes environ en les retournant.
Mise en oeuvre 2	Déposez les escalopes viennoises dans une poêle préchauffée. Faites dorer à feu doux 6 minutes environ de chaque côté, avec ou sans matière grasse.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
216	906	8,9	1,1	12,1	0,7	0,9	21,4	0,4
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			2,4	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			75	Plat > ou = 70% MPA et P/L > 1				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			130	Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	HPD sur matière première carnée < 77% PCL sur matière première carnée > 20% SST sur matière première carnée < 1,5%
Critères bactériologiques	Listeria : m = Absence dans 25g M = 10 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Escalope de dinde plein-filet à la viennoise cuit 130 g env.

Référence : 153 669

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 155	
Couche		8	Colis		
Palette		88	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Omelette fromage ODF 135 g Cocotine

Référence : 207 586

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Œufs origine France. Carton de 40 omelettes.
Dénomination réglementaire :	Omelette au fromage surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18°C
Etat	Cuit
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5,4 kg.
Code douanier	21069092
Estampille sanitaire	FR 62.215.003 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	ŒUF entier, LAIT écrémé reconstitué, fromage 11% (emmental au LAIT pasteurisé), sel, épaississants : E415, E412, acidifiant : E330, poivre.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Oeuf



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
160	667	11	4,7	2,3	1,2		13	1,06
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,18	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	73	Plat à base d'œufs
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	135	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques

- Enterobactéries : m = <100 ufc/g
- Salmonelle : m = Abs/25g
- Listeria : m = < 100 ufc/g
- Coliformes 30° : m = <300000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,025	Colis		3215200014253
kg		0,185	Colis		
Colis	5,4	1	Colis	400 x 300 x 150	3215200036965
Couche		8	Colis		
Palette		80	Colis	1 200 x 800 x 1 800	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Crêpe emmental 50 g

Référence : 38 625

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuite. Forme 1/2 lune. Carton de 40 pièces, soit 2 kg.
Dénomination réglementaire :	Crêpe garnie d'un fourrage à base d'emmental - surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	700 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Atouts** • Produit cuit => Produit service.

Composition

Liste des ingrédients	Eau, farine de BLE, OEUFS, huile de colza, EMMENTAL 1.8%, LACTOSE et protéines de LAIT, poudre de LAIT écrémé, sucre, sel, arôme naturel (dont LAIT).
Absence de composants spécifiques	Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de moutarde , Traces de mollusques



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 140/150°C, température stabilisée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
118	494	3,7	0,8	16	3,8	1,5	4,3	0,84
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,16	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Entrée féculent < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Garniture 50%, pâte 50%

Critères bactériologiques Enterobactéries: m = 1 000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g
E. coli: m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive: m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
Salmonelle: m = Abs /25g ; M = Abs /25g
Listeria monocytogenes: m = Abs /25g ; M = 100 ufc/g
Flore Totale: m = 1 000 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g
Bacillus cereus: m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,05	0,025	Colis		
kg		0,5	Colis		
Colis	2	1	Colis	398 x 198 x 176	3526680000736
Couche	24	12	Colis		
Palette	456	228	Colis	1 200 x 800 x 1 931	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



POTATO MELTERS RACLETTE

Code Produit

MC99991

Mise à jour

23 avril 2018

Dénomination

Bouchées de pommes de terre croustillantes avec un cœur à la raclette, pré-frites et surgelés.

Ingrédients

Pomme de terre (26%), eau, huiles végétales (palme, colza, tournesol), mélange de chapelures (chapelure (farine de **blé**, huile de colza, levure, sel), pomme de terre déshydratée), farine (**blé**, **seigle**), raclette (8%) (**lait**, sel, lactobacilaceae, amidon), crème de cuisson (**lait**, crème, amidon), chapelure (farine de **blé**, eau, levure, sel), fromage affiné (3%) (**lait**, sel, présure, culture de départ, amidon), arôme naturel (**céleri**, **lait**), sel, sucre, amidon de **blé**, persil, ail, poudres à lever (E450, E500), herbes et épices, poudre de matière grasse (huile de colza, poudre de lactosérum (contient du **lait**), protéine de **lait**), gluten de **blé**.

Allergènes

Contient du gluten, du céleri et des produits laitiers.


Lieu de fabrication

Fabriqué aux Pays-Bas

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit surgelé

Energie (kJ / kcal)	954/228
Matières Grasses (g) dont :	14,2
Acides gras saturés (g)	5,7
Glucides (g) dont :	20,7
Sucres (g)	1,7
Protéines (g)	4,4
Sel (g)	1,5

Mise en œuvre

Friteuse		175°C	4 min	Préchauffer votre huile à 175 °C. Remplir la moitié du panier et plonger le produit pendant 4 min.
Convotherm		200°C	9 à 10 min	Préchauffer votre four à 200°C. Cuire 1kg de produit pendant 9 à 10 min.
Merrychef		275°C		Pour 520g = 2 min 15 Pour une portion (120g = 7 pièces) = 1 min Réglages : Convection 100 / Micro-ondes : 80
Turbochef Sota		260°C		Pour 520g = 2 min 15 Pour une portion (120g) = 50 sec Réglages : % Time : 33/34/33 % Top : 100/100/100 % Bottom : 100/100/100 % Microwave : 70/80/50

Pour optimiser la qualité de ce produit, nous vous recommandons de respecter le mode de préparation indiqué. Ne pas cuire à outrance. Pour la préparation de petites quantités, adapter le temps de cuisson.

Conservation

13 mois à -18°C



Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Référence : 231 288



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Pané de fromage dont emmental et mozzarella. Carton de 60 pièces.
Dénomination réglementaire :	Pané de fromage à l'emmental surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6 kg.
Code SNM	190132
Code douanier	04069089
Estampille sanitaire	FR 88.115.001 CE

Composition

Liste des ingrédients	Fromages (LAIT)(fromage blanc, emmental français (20%), fromage à pâte molle, mozzarella), farine de BLE, eau, féculé de manioc, huile de coprah, blanc d'OEUF en poudre, sel, levures, dextrose, 2paississants : farine de graines de caroube (E410), gomme de xanthane (E415). Traces possibles de céleri, soja, moutarde et fruits à coques
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans sucre ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** • Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/175 °C température stabilisée.
- Mise en oeuvre 2** • Sans décongélation, déposer le crousti dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3 °C à J + 1+2+3. Régénération à 125 °C température stabilisée entre 30 à 45 minutes maximum, pour atteindre +65 °C à cœur du produit
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer dans les 3 jours après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
258	1 079	14	9	16	0,9	0,01	17	1,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 314 -				

Rapport P/L	1,21	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	69	Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	3/20 max

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,1	0,017	Colis	100 x 75 x 15	
kg	1	0,167	Colis		
Colis	6	1	Colis	391 x 355 x 84	3428201435716
Couche	36	6	Colis		
Palette	684	114	Colis	1 200 x 800 x 1 870	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Feuilleté fromage fondu 65 g

Référence : 178 803

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Garniture à base de fromage fondu, sauce béchamel. Carton de 80 pièces, soit 5,2 kg.
Dénomination réglementaire :	Feuilleté fromage fondu 65g crus surgelés
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5,2 kg.
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 03.100.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	Eau, farine de BLE, matières grasses végétales (huiles et graisses de palme et de colza, eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), FROMAGE fondu 2% (FROMAGES, eau, BEURRE, LACTOSERUM, LAIT écrémé en poudre, sel de fonte : phosphates de sodium, arôme, sel), amidon transformé de pomme de terre, amidon de BLE, LACTOSERUM, sel, dextrose, arôme (contient LAIT), graisse de palme, épaississant : gomme xanthane, protéines de LAIT, sucre.
Absence de composants spécifiques	Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C en fonction des volumes. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
252	1 054	12	5,5	31	2,7	0,8	4,5	1,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 22 -				
Rapport P/L			0,38		Critère GEMRCN			
% de matières premières animales			2		Entrée féculent < ou = 15% MG			
Cible principale			Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas			
Grammage recommandé / portion pour la cible			65		Non soumis à fréquence			

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Garniture 30%, pâte 70%

Critères bactériologiques
Flore Totale: m = 1000000 ufc/g
Bacillus cereus: m = 500 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive: m = 100 ufc/g
E. coli: m = 10 ufc/g
Salmonelle: m = Abs/25g
Listeria: m = 100 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Feuilleté fromage fondu 65 g

Référence : 178 803

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,013	Colis		
kg		0,192	Colis		
Sachet		0,5	Colis		
Colis	5,2	1	Colis	395 x 194 x 194	3491841324108
Couche		12	Colis		
Palette	561,6	108	Colis	1 200 x 800 x 1 890	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Croisillon dubarry 70 g

Marque : VITACUIRE

Référence : 33 568

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Choux-fleurs, béchamel. Carton de 60 pièces, soit 4,2 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâte feuilletée surgelée garnie
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,2 kg.
Code douanier	19059080
Estampille sanitaire	FR 69.282.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Belgique - Pologne

Composition

Liste des ingrédients	<p>Pâte dorée (56%) : Farine de BLE (gluten de BLE), margarine (huiles et graisses végétales de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique), eau, sel, protéines de LAIT, OEUFs en poudre, colorant : extrait de rocou.</p> <p>Garniture (44%) : Eau, chou-fleur (15,6%), préparation pour béchamel en poudre (3,6%) (amidon modifié de pomme de terre, LACTOSERUM, LACTOSE, protéines de LAIT, poudre de LAIT écrémé, matière grasse végétale de palme, farine de BLE, sel, poivre, muscade), LACTOSERUM, amidons modifiés de pomme de terre, sel, arôme naturel (contient LAIT).</p>
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans alcool , Sans sucre ajouté , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Gluten , Lait , Oeuf , Traces de mollusques , Traces de moutarde , Traces de céleri , Traces de poisson , Traces de crustacés , Traces de sésame , Traces de fruit à coque



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C en fonction des volumes. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
213	893	10,3	5,6	25,6	4,7	1,3	3,9	0,94
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,38	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Entrée féculent < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	70	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques "Pâte 56%, garniture 44%"

Critères bactériologiques "FAMT < 30 000 000 ufc/g
Staph. Aureus <1000 ufc/g
E.Coli <1000 ufc/g
Coliformes totaux <30 000 ufc/g
Salmonelle absence/25g
Listéria monocytogenes <100 ufc/g"

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,07	0,017	Colis		
kg		0,238	Colis		
Colis	4,2	1	Colis	455 x 262 x 194	1324841001930
Couche		12	Colis		
Palette	276,34	72	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.


FEUILLETES LEGUMES CRUS SURGELES 80,110 G VRAC

Veggie

AGRÉMENT CEE :	FR 03 100 001 CE
DDM :	18 mois
POIDS :	110 g et 80g
TAILLE :	110 X 80 mm et 110 x 65 mm

DESCRIPTION :

FEUILLETE cru surgelé avec garniture à base de légumes, jus de soja et quinoa (**produit Veggie**)
Ce produit contient 60% de pâte et 40% de garniture

INGRÉDIENTS mis en oeuvre :

Farine de BLE, Légumes 26% [tomates, courgettes vertes, aubergines prérites (aubergines, huile de tournesol), oignons, poivrons rouges], eau, margarine [huiles et graisses végétales (tournesol, tournesol totalement hydrogénée, coprah), eau, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, arôme naturel, acidifiant : acide citrique, colorant : caroténoïdes], jus de SOJA 3,2% (eau, graine de SOJA), quinoa blanc 2,6%, double concentré de tomates, huile de tournesol, amidon modifié, huile d'olive vierge extra, amidon transformé de maïs, ail, thym, épaississants: gomme xanthane- gomme de guar; épice, acidifiant: acide citrique, sel, phosphate de calcium, stabilisant: gomme gellane, sucre, amidon.

CONDITIONS DE CONSERVATION

3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
 Jusqu'à la date indiquée sur l'emballage dans le congélateur à -18°C
 NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS DE PRÉPARATION :

Sans décongélation. Préchauffer le four 10 min à 210°C (th7). Déposez les feuilletés bien séparés sur la plaque froide du four, recouverte de préférence d'un papier sulfurisé ou aluminium.
 Enfournez à mi hauteur et laissez cuire 25-30min. Ne pas utiliser le four micro-ondes.

EMBALLAGE :

Sachet thermosoudé / vrac en carton. 2 Sachets par carton

CONDITIONNEMENT :

54 unités de 80g par carton	48 unités de 110g par carton
108 cartons par palette	108 cartons par palette
5832 unités par palette	5184 unités par palette
4,32 kg poids net	5,28 kg poids net

Description organoleptique

Aspect: feuilletage développé après cuisson
 Couleur: brun (après cuisson)
 Odeur: caractéristique d'une pâte feuilletée
 Texture: feuilleté, croustillant

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	1074 kJ / 257 kcal
Matières grasses	12,8g
dont acides gras saturés	5,4g
Glucides	30,4g
dont sucres	3,5g
Protéines	4,3g
Sel	1g

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Rapport Flore Totale/F Lactique	≤100
Escherichia coli	≤ 10/g
Bacillus cereus	≤500/g
Staphylocoques coagulase +	≤100/g
listeria monocytogenes	≤ 100 dans 1 g
salmonella	absence dans 25g

OGM

Le produit n'est pas étiquetable OGM

ALLERGENES PRESENTS

BLE, SOJA. Traces éventuelles de lait, œuf, fruits à coque.

IONISATION

Le produit n'a subi aucun traitement de ionisation



Croisillon champignons 70 g

Marque : VITACUIRE

Référence : 33 553

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Champignons, crème fraîche. Carton de 60 pièces, soit 4,2 kg.
Dénomination réglementaire :	Feuilleté garni d'une préparation à base de champignons - cru - surgelé
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,2 kg.
Code douanier	19059080
Estampille sanitaire	FR 69.282.001 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	Eau, farine de BLE (GLUTEN de BLE), margarine (huiles et graisses végétales de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique), champignons (11%), amidons modifiés de pomme de terre, CREME fraîche, FROMAGE blanc, arômes naturels (contient LAIT, GLUTEN), sel, préparation pour dorure en poudre (protéines de LAIT, OEUFS en poudre, sel, colorant : rocou), ail, poivre.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans alcool , Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de mollusques , Traces de fruit à coque , Traces de sésame

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250° C en fonction des volumes. Cuisson stabilisée à 175/185° C jusqu' à petite coloration, finir à chaleur sèche.
-----------------------	---



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
207	869	9	5,2	27	2	1,6	3,8	0,73
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,42	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Entrée féculent < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	70	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Garniture 44%, pâte dorée 56%

Critères bactériologiques Flore totale: m = 1 000 000 ufc/g ufc/g M = 10 000 000 ufc/g ufc/g
E. coli: m = 10 ufc/g ufc/g M = 1 00 ufc/g ufc/g
Coliformes 30°: m = 30 ufc/g ufc/g M = 300 ufc/g ufc/g
Staphylocoques coagulase positive: m = 100 ufc/g ufc/g M = 1 000 ufc/g ufc/g
Salmonelle: m = abs/25g ufc/g M = abs/25g ufc/g
Listeria: m = abs/25g ufc/g M = 100 ufc/g ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,017	Colis	108 x 61 x 25	
kg		0,238	Colis		
Colis	4,2	1	Colis	393 x 198 x 156	3512660042902
Couche		12	Colis		
Palette		120	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Feuilleté du pêcheur 70 g

Référence : 18 974

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Poisson, pulpe de tomate, moules, crevettes. Carton de 63 pièces, soit 4,41 kg.
Dénomination réglementaire :	Feuilleté garni d'une préparation à base de poissons et fruits de mer, cru, surgelé
Type de produit	Surgelé - Layer Packed - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,41 kg.
Code douanier	19059080
Stampille sanitaire	FR 69.282.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Chili - Italie - Belgique - France - Union Europ.

Composition

Liste des ingrédients	Eau, farine de BLE (GLUTEN de BLE), margarine (huiles et graisses végétales de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique), chair de POISSON (3.8%), préparation pour sauce béchamel en poudre (LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, LACTOSE, CREME en poudre, LAIT écrémé en poudre, farine de BLE, sel, poivre, muscade), purée de tomate mi-réduite, MOULES (1.3%), amidon modifié de pomme de terre, CREVETTES cuites (1%) (CREVETTES, sel), oignons, sel, arôme naturel (contient POISSON), vin blanc, préparation pour dorure en poudre (protéines de LAIT, OEUFS en poudre, sel, colorant : rocou), ail, poivre.
Absence de composants spécifiques	Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Non étiqueté OGM , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Crustacés , Mollusques , Oeuf , Poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de fruit à coque , Traces de sésame



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C en fonction des volumes. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie	Matières grasses (en g)		Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
	Kcal	kJ						
274	1 146	14	7	31	2,8	1,4	5,3	0,7
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,38	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	6	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	70	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Pâte dorée: 65%; Garniture : 35%

Critères bactériologiques
 Flore totale: m = 1 000 000 ufc/g M = 10 000 000 ufc/g
 E. coli: m = 10 ufc/g M = 1 00 ufc/g
 Coliformes 30°: m = 30 ufc/g M = 300 ufc/g
 Staphylocoques coagulase positive: m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g
 Salmonelle: m = abs/25g M = abs/25g
 Listeria: m = abs/25g M = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,07	0,016	Colis		
kg	1	0,227	Colis		
Colis	4,41	1	Colis	296 x 265 x 171	13248481005334
Couche	52,92	12	Colis		
Palette	476,28	108	Colis	1 200 x 800 x 1 710	23248481005331

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Accras à la morue 12 g env.

Référence : 46 354



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Préfrit. Farines (blé, maïs, seigle), morue 10%, ail, persil. Carton de 150 à 200 pièces env., soit 2 kg.
Dénomination réglementaire :	Beignets de poissons frits
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Préfrit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2 kg.
Code douanier	16041992
Stampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Produit relevé avec morue, ail, persil et épices pour un goût agréable
 - Produit typé, idéal pour les animations à thème (créole, en cocktail sur pics...)

Composition

Liste des ingrédients	Eau, farine de BLE, farine de maïs, farine de SEIGLE, 10% MORUE (Gadus morhua), arôme (POISSON), ail, agents levants (E450i, E500ii), sel, épices, épaississants (E412, E466), persil. Huile de friture : huile de tournesol
Absence de composants spécifiques	Sans sucre ajouté , Sans alcool , Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans arête
Liste des allergènes	Gluten , Poisson



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Cuisson à la friteuse à 175 °C ou au four sur plaque à pâtisserie 180/200 °C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
284	1 189	12,5	1,6	36	0,5	2,6	5,5	2,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,44	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	10	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonella : Absence /25 g
 Flore aérobie mésophile à 30 °C <500 000 UFC/ g
 Coliformes thermotolérants 44 °C <100 UFC/g
 Staphylocoques à coagulase positive <100 UFC/g
 Anaérobies sulfite-réducteurs à 46 °C <10 UFC/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet		0,5	Colis		
kg		0,5	Colis		
Boite		1	Colis		
Colis	2	1	Colis	372 x 182 x 105	
Couche	24	12	Colis		
Palette	384	192	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Nem poulet cuit 50 g

Référence : 25 455



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Sans porc. Galette de farine de blé et riz. Farce 70% : poulet, germes de soja, carottes, champignons noirs, oignons, vermicelles, épices. Carton de 50 pièces, soit 2,5 kg.
Dénomination réglementaire :	Galette à base de farine de riz entourant une préparation à base de viande de poulet, germes de soja, carottes, frit et cuit, surgelé.
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,5 kg.
Code douanier	16023230
Estampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	Viande de poulet (22,5%) (origine UE), eau, germe de SOJA (11%), carottes (9,5%), champignons noirs réhydratés (7,5%), oignons, vermicelles de soja réhydratés, farine de riz (5,8%), farine de BLE, pomme de terre déshydratée (antioxydant : E220), sel, farine de SOJA, GLUTEN de blé, épices et plantes aromatiques, huile de tournesol. Huile de friture : huile de tournesol.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans alcool , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Soja , Gluten



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 175°C/210°C température stabilisée.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
156	654	6	1,4	18	1,7	3	6	1,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	23	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 300 000 ufc/g ; M = 3 000 000 ufc/g
Enterobactéries : m = 1 000 ufc/g ; M = 10 000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,05	0,02	Colis		
kg		0,4	Colis		
Colis	2,5	1	Colis	372 x 182 x 105	3255790038765
Couche	30	12	Colis		
Palette	480	192	Colis	1 200 x 800 x 1 850	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Samoussa de légumes 50 g

Référence : 180 929

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Frit. Forme triangle. Galette à base de farine de riz. Farce 60 % : oignons, riz cuit, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry. Carton de 50 pièces, soit 2,5 kg.
Dénomination réglementaire :	Galette de farine entourant une préparation de riz, légumes et protéines de soja assaisonnée , préfrit et cuit, surgelé.
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Préfrit
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,5 kg.
Code douanier	20049098
Estampille sanitaire	FR 76.278.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Myanmar - Paraguay - Inde - Egypte - Argentine - Italie - Guyane franç. - Viêt Nam - Thaïlande - France - Brésil - Pakistan - Portugal - Espagne - Grèce

Atouts

- Atouts**
 - Une garniture généreuse aux légumes qui convient parfaitement aux attentes d'alternatives végétales des convives
 - Un samoussa parfumé et savoureux alliant croustillance de la pâte, marquant de légumes et moelleux de la garniture
 - Simplicité de gestion et gain de temps grâce à ce produit frit surgelé individuellement.

Composition

Liste des ingrédients	Oignons (21,5%), eau (21%), farine (16.5%) [blé (GLUTEN), riz], riz cuit (15.5%) (huile de tournesol), carottes (12%), petits pois (3%), protéines de SOJA réhydratées (2,4%), amidon de pois mungo, épices, sel, oignons déshydratés, ail déshydratés, huile de tournesol, persil. Huile de friture : huile de tournesol
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Soja , Gluten

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Au four, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à 200°C à chaleur sèche.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
186	780	8	0,9	22,5	3,2	3,1	4,5	1,35
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		0,56		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales				Entrée féculent < ou = 15% MG				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		50		Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	E. coli : m = 10 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g salmonelle : m = Abs/25g ufc/g
----------------------------------	---



PassionFroid
groupe pomona

Samoussa de légumes 50 g

Référence : 180 929

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,02	Colis		3255790022085
kg		0,4	Colis		
Colis	2,5	1	Colis	372 x 182 x 105	3255790022085
Couche		12	Colis		
Palette	480	192	Colis	1 200 x 800 x 1 900	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Pizza royale bande 700 g

Référence : 33 583

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Précuite. 49 x 13,5 cm. Sauce tomate, jambon cuit, mozzarella, champignons, edam, emmental, plantes aromatiques. Carton de 8 pièces, soit 5,6 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâte à pizza garnie de jambon cuit standard, de mozzarella, de champignons, d'edam et d'emmental - surgelée.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	700 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5,6 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Slovénie - Estonie - Danemark - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Autriche - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Union Europ. - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	farine de BLE, eau, purée de tomates, jambon cuit standard 10.1% (jambon de porc origine UE, eau, sirop de glucose, sel, bouillon de légumes (blette, carotte), arômes naturels, ferments), MOZZARELLA 6.4%, champignons 3.9%, EDAM 2%, EMMENTAL 2%, levure boulangère, sel, sucre, plantes aromatiques.
Absence de composants spécifiques	Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de moutarde , Traces de mollusques



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four mixte à 150/170°C, température stabilisée. Finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
185	778	4	2,3	28	6,1	2,9	7,7	0,86
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 100 -				

Rapport P/L	1,93	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	10	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques % garniture : 49%
% pâte cuite : 51%
Les résultats d'analyses nutritionnelles ci-dessus sont celles de la formulation 2016.
Elles conviennent également pour la formulation 2018 ; ces recettes sont similaires nutritionnellement parlant.

Critères bactériologiques Rapport FT/FL : 100
Bacillus cereus : m = 500 ufc/g ; M = 5000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria monocytogenes : m = 100 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteur : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Flore Totale : m = 1000000 ufc/g ; M = 10000000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g



Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,7	0,125	Colis		
kg		0,179	Colis		
Colis	5,6	1	Colis	520 x 288 x 133	3526680000781
Couche	33,6	6	Colis		
Palette	436,8	78	Colis	1 200 x 808 x 1 874	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Pizza royale plaque gastronorme 1,6 kg

Référence : 33 591

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Précuite. Jambon cuit, sauce tomate, mozzarella, emmental, champignons, plantes aromatiques. Carton de 5 pièces, soit 8 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâte à pizza garnie de jambon cuit standard, de mozzarella, d'emmental et de champignons - surgelée.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	700 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 8 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Slovénie - Estonie - Danemark - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Autriche - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Union Europ. - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	Farine de BLE, eau, purée de tomates, jambon cuit standard 10.1% (jambon de porc origine UE, eau, sirop de glucose, sel, bouillon de légumes (blette, carotte), arômes naturels, ferments), mozzarella 6.4% (LAIT de vache pasteurisé, sel, antiagglomérant : cellulose, ferments lactiques (dont LAIT)), champignons 3.9%, EDAM 2%, EMMENTAL 2%, levure boulangère, sel, sucre, plantes aromatiques. Pourcentages exprimés sur le poids net total
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de moutarde , Traces de mollusques



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four mixte à 150/170°C, température stabilisée. Finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
202	852	5,1	3,3	29	4,5	1,9	9,1	1,04
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 142 -				

Rapport P/L	1,78	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	11	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques % garniture : 42%
% pâte cuite : 58%
Les résultats d'analyses nutritionnelles ci-dessus sont celles de la formulation 2016. Elles conviennent également pour la formulation 2018 ; ces recettes sont similaires nutritionnellement parlant.

Critères bactériologiques Rapport FT/FL : 100
Bacillus cereus : m = 500 ufc/g ; M = 5000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria monocytogenes : m = 100 ufc/g
Anaérobies sulfite-réducteur : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Flore Totale : m = 1000000 ufc/g ; M = 10000000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Pizza royale plaque gastronomique 1,6 kg

Référence : 33 591

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,125	Colis		
Pièce unit	1,6	0,2	Colis		
Colis	8	1	Colis	556 x 336 x 179	3526680000774
Couche	32	4	Colis		
Palette	288	36	Colis	1 200 x 800 x 1 756	3526680000781

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Flammekueche plaque gastronorme 1,05 kg

Référence : 178 807

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuite. 50 x 30 cm. Garniture 56% : fromage blanc, lardons fumés, oignons lamelles, crème fraîche. Carton de 4 pièces, soit 4,2 kg.
Dénomination réglementaire :	Une pâte à pain extra fine avec une garniture composée de lardons fumés et d'oignons lamelles
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,2 kg.
Code douanier	19059080
Stampille sanitaire	FR 86.160.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ. - Suisse

Atouts

- Atouts • Flammekueche cuite, ne nécessite qu'une remise en température

Composition

Liste des ingrédients	Farine de BLÉ, FROMAGE blanc 18,2%, lardons fumés 14,8% (poitrine de porc origine UE, sel, dextrose, arôme de fumée, acidifiant : acide citrique, conservateurs : E 316 et E 250), oignon 14,8%, eau, CREME fraîche 6,6%, huile de colza, sel, extrait de vin blanc, amidon transformé, levure boulangère, sucre, épaississant : gomme xanthane, origan, poivre, muscade, LACTOSE et protéines de LAIT.
Absence de composants spécifiques	Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Traces d'oeuf , Gluten , Lait , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de mollusques

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à 220/250 °C. Température stabilisée à 170 °C jusqu'à coloration.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, déposer sur grille puis passer au toaster.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
203	852	7,3	2,9	27	2,7	1,6	6,5	0,93
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,89	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	39	Entrée protidique < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Garniture 56%; pâte 44%

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 1 000 000 ufc/g ; M = 10 000 000 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Bacillus cereus : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,238	Colis		
Pièce unit	1,05	0,25	Colis		
Colis	4,2	1	Colis	336 x 536 x 112	3661987002936
Couche	16,8	4	Colis		
Palette	184,8	44	Colis	1 200 x 800 x 1 382	3661987005432

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.