

71169

# Persillade

67 % persil, 33 % ail

SL.1.45

## Description :

Mélange de persil plat et ail finement coupé en proportion équilibré.

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
Union Européenne



Marque :



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

Etat du produit : Cru

## LES PLUS PRODUITS :

Surgelé fraîchement taillé, il est savoureux.

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 30 g
Energie	263 Kj / 62 Kcal	79 Kj / 19 Kcal
Protéines (g)	4.1	1.2
Glucides (g)	9	2.7
dont Sucres (g)	6.2	1.9
Matières grasses (g)	0.4	0.1
dont Acides Gras Saturés (g)	0.1	
Fibres alimentaires (g)	3.4	1.0
Sel (g)	0.05	
Sodium (mg)	20	6
Calcium (mg)	-	

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 : Non concerné

Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Dénomination légale de vente Mélange de persil et ail, surgelé

## INGREDIENTS :

67 % persil, 33 % ail.

71169

**Persillade**

67 % persil, 33 % ail

**GARANTIES :**

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

**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 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

**ALLERGENES :**

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440003356

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25.500 x h 30

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 16

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Code douanier : 07108095

Produit sans sel ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.