

31238

Salsifis coupé

blanchi

SL.1.36

**Description :**

Déjà parés, découpés, calibrés et blanchis, ces légumes sont prêts à l'emploi.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Bonduelle



Conditionnement - calibre : CT 4 ST X 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 3°C

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 :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	195 Kj / 46 Kcal	293 Kj / 69 Kcal
Protéines (g)	1.6	2.4
Glucides (g)	7.9	11.9
dont Sucres (g)	0.9	1.4
Matières grasses (g)	0.2	0.3
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	3.3	5.0
Sel (g)	0.03	
Sodium (mg)	20	30
Calcium (mg)	-	

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

Dénomination légale de vente Salsifis coupés surgelés

INGREDIENTS :

Salsifis.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

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 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 checked="" 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 : 3083680009188

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 29.200 x l 39.400 x h 20

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175

Nb d'UMC / couche : 32

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Nom du fournisseur : 103036 BONDUELLE EUROPE LONG LIFE SURGELE

Code douanier : 07108095

Recette sans porc

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.