

73308

# Aubergine grillée

en tranches

SL.1.11



## Description :

En fines tranches légèrement grillées.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Union Européenne

**Marque :** G.I.A.S SRL



**Conditionnement - calibre :** CT 5 ST 1 KG  
**Infos complémentaires :** Epaisseur 5 à 8 mm, longueur tranche : 60-150 mm  
**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

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utiliser sans décongélation. Mettre un peu d'huile d'olive dans le fond d'une sauteuse et y ajouter les langues d'aubergines. Laisser chauffer à en remuant de temps en temps pendant 20 à 25 minutes.

## LES PLUS PRODUITS :

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

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	140 Kj / 33 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	1.7	
Glucides (g)	4	
dont Sucres (g)	3.9	
Matières grasses (g)	0.2	
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	3.9	
Sel (g)	0.01	
Sodium (mg)	4	
Calcium (mg)	-	

**Rapport P/L :** 8.50

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** 10/20

**Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

**Dénomination légale de vente** Aubergines grillées en tranches surgelées

## INGREDIENTS :

100% aubergines grillées

## 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 type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440197604

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.200 x l 29.200 x h 21.100

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183.800

Nb d'UMC / couche : 40

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : 080CS64E

Nom du fournisseur : 103557 G.I.A.S SRL

Code douanier : 20049098

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.