

**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



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 :

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 :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	494 Kj / 119 Kcal	741 Kj / 179 Kcal
Protéines (g)	1.3	2.0
Glucides (g)	5.3	8.0
dont Sucres (g)	4	6.0
Matières grasses (g)	9.8	14.7
dont Acides Gras Saturés (g)	1	1.5
Fibres alimentaires (g)	2.4	3.6
Sel (g)	0.02	
Sodium (mg)	8	12
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.13

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 : 10/20

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

Dénomination légale de vente Mélange de légumes cuits en proportions variables surgelé

INGREDIENTS :

Mélange de légumes préfrits : courgettes, aubergines, poivrons rouges, huile de tournesol.

GARANTIES :

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

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 : 3083680674652

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29.400 x h 19.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 173.400

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 : 20049098

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.