

 <b>EUREDEN / d'aucy France</b> <b>Service Qualité E2L</b> <b>56 500 LOCMINE</b> Référence : SQ/LS/POL/612 Version : 1, Date : 10/02/2022	<div style="text-align: center;"> <b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>NOUILLES CHINOISES AUX</b>  <b>LEGUMES SAUCE SOJA</b> </div> 	 Page : 1/2
---	---	--



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		Poêlée de légumes cuits, champignons et pâtes, enrobée d'une sauce surgelée	NOMBRE DE PORTIONS	± 14	Adultes
Conditionnement (PNT)		2.5 kg		± 25	Enfants
Code produit	SAP	88425			
	JDE	2011790			

Liste des Ingrédients		Légumes (35.2% mini) (carottes (15.2% mini), carottes jaunes (10.4% mini), oignons rouges, garden peas (4.8% mini)), pâtes (22.4% mini) (eau, semoule de blé dur), eau, champignons noirs (4.8% mini), huile végétale de colza, sauce soja (1.76%) (eau, soja, farine de blé, sel), coriandre, mix thaï (maltodextrine de blé et/ou maïs, arômes naturels, sel, dextrose, épice), jus concentré de carotte, arôme naturel, amidon de riz, ail en poudre, sel, poivre blanc
Origine	Légume	UE et hors UE
	Fabrication / conditionnement	Moréac (56)

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- ✓ Selon la spécification technique du GPEMDA n° F 8-99 du 6 mai 1999 relative aux fruits et légumes annexe 12 – mélanges de légumes surgelés

Carottes	<i>Daucus carota L</i>	Champignons noirs	<i>Auricularia polytricha</i>
Oignons	<i>Allium cepa</i>		
Pois doux	<i>Pisum sativum L</i>		

**Ce produit convient aux végétariens.**

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Contient **gluten, soja**, peut contenir des traces de **céleri, lait et leurs dérivés**.  
**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.  
**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.  
**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur le sachet.		
Durée de vie du produit	DDM (-18°C) : 24 mois		
Critères Microbiologiques	Analyse microbiologique selon les critères suivants : Règlement (CE) n° 2073/2005		
	(germes / g de produit)	m (spécification)	M (tolérance)
	<i>Escherichia coli</i>	10	100
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25 g	10

### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g		Pour 100 g
Energie (kJ)	332	Glucides (g)	11
Energie (kcal)	79	Dont sucres (g)	2.6
Matières grasses (g)	1.9	Fibres alimentaires (g)	2.8
Dont acides gras saturés (g)	0.1	Protéines (g)	2.8
		Sel (g)	0.81

## FICHE TECHNIQUE

### NOUILLES CHINOISES AUX LEGUMES SAUCE SOJA






### CONDITIONS DE CONSERVATION :

✓ **Conservation**

Conservation au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. La décongélation et le stockage au réfrigérateur à +5°C doivent être limités à 24h. Ne pas recongeler après décongélation.

✓ **Mode de préparation**

Ce produit doit être cuit à 70°C au moins 2 minutes avant consommation.

	CONSEIL DE PREPARATION		
			
<b>Pour 2.5 kg</b>	-	35 min / ± 130°C	± 12 min
<b>Pour 50 kg</b>	-	40 min / ± 130°C	± 30 min
<b>Pour 100 kg</b>	-	45 à 50 min / ± 130°C	-

Temps selon le matériel, la puissance, la quantité de produit réchauffé.



Produit cuit pouvant être conditionné et / ou assemblé à froid en barquettes ou bacs gastronomes 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 +70°C minimum en moins d'une heure.

### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
<b>L : 0.80 m</b>	<b>Profond : 1.20 m</b>	<b>H : 1.914 m</b>
Palette de 6 couches de 9 colis de 4 sachets		
<b>Nombre de colis</b>	<b>Nombre de sachets</b>	<b>Poids net de la palette</b>
54 /palette	216 /palette	540 kg
<b>GENCOD PRODUIT</b>	<b>3 017 800 506 592</b>	



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.  
 Cette vignette est décollable et repositionnable.

### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

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

### RECOMMANDATIONS GEMRCN (FRANCE METROPOLITAINE) :

**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