

33717

Brunoise de légumes

carotte, poireau, céleri, navet, oignon, blanchis
SL.1.57



Description :

Mélange de légumes coupés en dés : poireaux, carottes, céleri, navets et oignons.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne

Marque : AGRIFREEZ SAS



Conditionnement - calibre : CT 2 ST 2,5 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Blanchi

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire revenir à la poêle dans un peu de matière grasse pendant 10 minutes. Disposer les légumes surgelés sur un bac gastro perforé, enfourner en four mixte à 160°C + 10% vapeur, laisser cuire 11 minutes à partir de la remontée en température.

LES PLUS PRODUITS :

Un grand classique de la restauration.
Garniture pleine de saveurs.
Mélange très qualitatif, apporte de la couleur.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	116 Kj / 27 Kcal	174 Kj / 41 Kcal
Protéines (g)	1.0	1.5
Glucides (g)	4.6	6.9
dont Sucres (g)	3.7	5.6
Matières grasses (g)	0.4	0.6
dont Acides Gras Saturés (g)	0.0	
Fibres alimentaires (g)	2.5	3.8
Sel (g)	0.07	0.1
Sodium (mg)	28	42
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 2.50

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 Brunoise de légumes surgelée

INGREDIENTS :

Carottes (32% mini), poireaux (16% mini), céleris-raves (12% mini), navets (12% mini), oignons (8% mini).

33717

Brunoise de légumes

carotte, poireau, céleri, navet, oignon, blanchis

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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		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 : 3220440090455

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 24.500 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 223

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 16

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 59210 CE

Nom du fournisseur : 103521 AGRIFREEZ SAS

Code douanier : 07109000

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.