

Poêlée indienne au currycarotte, pomme de terre, oignon rouge, edamame, pois, lait de coco, noix de cajou
SL.1.74**Description :**

Carottes, eau, pommes de terre pré-frites (pommes de terre, huile végétale de tournesol, dextrose), oignons rouges, fèves de soja, garden peas, lait de coco, noix de cajou, huile végétale de colza, sel, épices (0.9%)

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : D'aucy



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 : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 h entre 0 et 3°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Remise en température sans cuisson préalable. Four à chaleur tournante : 35 min à 160°C

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	388 Kj / 93 Kcal	582 Kj / 140 Kcal
Protéines (g)	2.3	3.5
Glucides (g)	9.5	14.3
dont Sucres (g)	2.6	3.9
Matières grasses (g)	4.5	6.8
dont Acides Gras Saturés (g)	1.42	2.1
Fibres alimentaires (g)	2.6	3.9
Sel (g)	0.7	1.1
Sodium (mg)	280	420
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 0.51

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 Poêlée de légumes cuite enrobée d'une sauce surgelée.

INGREDIENTS :

Carottes, eau, pommes de terre pré-frites (pommes de terre, huile végétale de tournesol), oignons rouges, fèves de soja, garden peas, lait de coco, noix de cajou, huile végétale de colza, sel, épices 0.9% (cumin, coriandre, curcuma, gingembre, cardamome, anis, fenouil, cannelle), jus de carotte concentré, oignon grillé en poudre, noix de coco râpée, ail en poudre, concentré de tomate.

74044

Poêlée indienne au curry

carotte, pomme de terre, oignon rouge, edamame, pois, lait de coco, noix de cajou

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
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
X	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 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 : 3248451022371

PALETTISATION :

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 188.600

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 103954 D'AUCY FRANCE SASU

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.