

31258

Duo de courgettes jaune et verte Minute

Cuit
SL.1.58

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Duo de courgette jaune et verte, cuite, en rondelle

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 : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 3°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Remettre à température les légumes encore surgelés dans un gastronorme perforé, pendant 3 min, accommoder selon la recette choisie, vérifier l'assaisonnement. En liaison froide : après décongélation suivre les protocoles recommandés pour un produit surgelés en adaptant le temps de cuisson"

LES PLUS PRODUITS :

Produit fabriqué sans adjonction de sel.
Rapide à mettre en oeuvre.
Bonne tenue après cuisson.
Source de vitamine B9, vitamine qui contribue au bon fonctionnement de l'organisme et à la vitalité du corps.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	81 Kj / 19 Kcal	122 Kj / 29 Kcal
Protéines (g)	1.3	2.0
Glucides (g)	2.6	3.9
dont Sucres (g)	1.4	2.1
Matières grasses (g)	0.1	0.2
dont Acides Gras Saturés (g)	0.1	0.2
Fibres alimentaires (g)	1.4	2.1
Sel (g)	0.03	
Sodium (mg)	12	18
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 13.00

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 courgettes cuites jaune et verte surgelé

INGREDIENTS :

Légumes en proportions variables : courgettes vertes et jaunes.

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)	X	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	X	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

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3083680072823

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 30.400 x h 20.400

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 178.200

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 : 07108095

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.