



### Description :

Des bâtonnets de courgette, aubergine, poivron et carotte, enrobés de pâte à beignet très légère.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Union Européenne des 14

Marque : GEDESCO SA DP



**Conditionnement - calibre :** CT 5 ST 1 KG  
**Infos complémentaires :** Poids pièce moyen : entre 2 et 6 g  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.000  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** ST  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 540  
**Etat du produit :** Pré frit

### MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire de petites quantités à la friteuse à 180°C.

### LES PLUS PRODUITS :

Croustillante à souhait avec sa pâte à beignet fine et légère !

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	846 Kj / 203 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	3.2	
Glucides (g)	16	
dont Sucres (g)	3.7	
Matières grasses (g)	14	
dont Acides Gras Saturés (g)	4.8	
Fibres alimentaires (g)	2.5	
Sel (g)	0.5	
Sodium (mg)	200	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.23

% Fruits et Légumineuses : 52.00

**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** Tempura de légumes préfrits surgelés

### INGREDIENTS :

Légumes en proportions variables (52 %) (carotte (13 %), aubergine (13 %), courgette (13 %), poivron (13 %)), eau, farine de blé (15%), huile de tournesol (9%), farine et amidon de maïs, poudres à lever (pyrophosphate acide de sodium, bicarbonate de sodium), amidon modifié, sel, levure. Pourcentages exprimés à la mise en oeuvre.

**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 checked="" 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"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" 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

**Code EAN de l'UMC :** 3308650724411

**PALETTISATION :**

**Dimensions carton en cm :** L 20.200 x l 39.800 x h 22.200

**Longueur Palette en cm :** 120

**Largeur Palette en cm :** 80

**Hauteur Palette en cm :** 192.600

**Nb d'UMC / couche :** 60

**Nb couches / palette :** 8

**Estampille sanitaire / Code emballer :** R.G.S. 26-00740.B

**Nom du fournisseur :** 103901 GEDESCO SA DP

**Code douanier :** 20049098

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.