

74946

Poireau émincé rondelles CE2

80 % blanc, 20 % vert, cru

SL.1.34

Sysco
 Au cœur de
 l'alimentation
 et du service
**Description :**

Poireau (80 % blanc, 20 % vert), blanchi.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France

Marque :

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 :

Cuisson à l'eau Bouillante durant 20 minutes Cuisson au four vapeur durant 20 à 25 minutes dans une plaque gastronomique perforée Cuisson directe à l'étuvée suivant recette

LES PLUS PRODUITS :
 Légume 100% cultivé en France, avec une origine Bretagne à valoriser.
 Certification environnementale de niveau 2 (éligible Egalim)
 Un mélange généreux en blanc de poireaux (80 %)
NUTRITION :

| Valeurs nutritionnelles moyenne | | |
|-------------------------------------|------------------|-----------------------|
| | Pour 100 g | A la portion de 150 g |
| Energie | 111 Kj / 26 Kcal | 167 Kj / 39 Kcal |
| Protéines (g) | 1.2 | 1.8 |
| Glucides (g) | 3.6 | 5.4 |
| dont Sucres (g) | 2.1 | 3.2 |
| Matières grasses (g) | 0.2 | 0.3 |
| dont Acides Gras Saturés (g) | 0 | |
| Fibres alimentaires (g) | 2.7 | 4.1 |
| Sel (g) | 0.05 | 0.1 |
| Sodium (mg) | 20 | 30 |
| Calcium (mg) | - | |

Rapport P/L : 6.00

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** Poireaux émincés surgelés**INGREDIENTS :**

Poireaux avec 80% de blanc et 20% de vert

74946

Poireau émincé rondelles CE2

80 % blanc, 20 % vert, cru

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : France

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) | <input checked="" type="checkbox"/> | 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 | <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) | <input checked="" type="checkbox"/> | Sans traces possibles d'allergène |

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3308650749469

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 25 x h 16.700

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 182

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 56140E

Code douanier : 07108095

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.