

**Description :**

Des haricots plats coupés, cuits et surgelés individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France
Marque : D'aucy

Conditionnement - calibre : CT 4 ST 2.5 KG
Infos complémentaires : largeur : 10 à 24 mm - longueur : 40 mm environ
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 : 72h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

4 min à la vapeur dans un bac gastronorme perforé à 100°C environ. 40 min au four à air pulsé dans un bac gastronorme gastronorme couvert à 160°C environ. 10 min environ en sauteuse à l'étuvée (mouiller à hauteur du produit). 4 min à l'anglaise à 100°C. Eligible au four/chariot de remise en température. En utilisation liaison froide : A décongeler à 0 -4°C dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène pendant 72h maximum, puis réchauffer en barquette en cellule ou chariot jusqu'à 65°C à cœur.

LES PLUS PRODUITS :

Un gain de temps et une économie d'énergie, grâce à un point de cuisson optimisé des légumes.
 Un rendement optimal des légumes : 2,5 kg dans le sachet = 2,5 kg remis en température.
 Cultivé 100% en France.
 La solution praticité grâce à l'ouverture facile sur les sachets.
 Une gamme tout à fait adaptée à l'assemblage à froid en direct pour la liaison différée.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	137 Kj / 33 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	1.8	
Glucides (g)	4.3	
dont Sucres (g)	1.6	
Matières grasses (g)	0.5	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.1	
Fibres alimentaires (g)	3.2	
Sel (g)	0.01	
Sodium (mg)	4	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 3.60

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** Haricots plats coupés surgelés**INGREDIENTS :**

100% Haricots plats

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

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3017800508831

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 26 x h 20

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 103954 D'AUCY FRANCE SASU

Code douanier : 07102200

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

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.