

**Description :**  
 Estragon surgelé ciselé

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
 France

**Marque :** Darégal



**Conditionnement - calibre :** CT 8 ST 250 G  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 2.000  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 1080  
**Etat du produit :** Cru

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

Produit prêt à l'emploi. Sans décongélation préalable. A incorporer directement dans les plats quelques instants avant la fin de la cuisson ou juste avant de servir.

#### LES PLUS PRODUITS :

Sachet équipé du système Zip Grip, pratique à ouvrir et à refermer.

Produit fabriqué selon un procédé DAREGAL, brevet déposé, respectant les bonnes pratiques de fabrication, garanti sans fumigation.

#### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 10 g
<b>Energie</b>	201 Kj / 48 Kcal	20 Kj / 5 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	4	0.4
<b>Glucides (g)</b>	4.3	0.4
<b>dont Sucres (g)</b>	1.2	0.1
<b>Matières grasses (g)</b>	0.2	
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.1	
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	6.5	0.7
<b>Sel (g)</b>	0.01	
<b>Sodium (mg)</b>	5	1
<b>Calcium (mg)</b>	-	

**Rapport P/L :** 20.00

**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 :** Non concerné

**Classification :** Non concerné par la classification GEMRCN

**Dénomination légale de vente** Estragon surgelé

#### INGREDIENTS :

Estragon (100%)

## 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

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13060730000415

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 23.800 x l 26.600 x h 17.200

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 187

Nb d'UMC / couche : 15

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 91405

Nom du fournisseur : 101005 DAREGAL

Code douanier : 07108095

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.