

**Description :**

A base de protéines de blé texturées, d'emmental et d'épinards. Chapelure de farine de blé, millet, graines de potiron, graines de lin marron, graines d'oignon, huile de tournesol et de colza. Cuit.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : 100 g

Conditionnement – calibre : CT 2 ST 2.5 KG

Infos complémentaires : Environ 50 pc de 100 g (47 minimum)

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 : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans ajout de matière grasse : Liaison froide - Après décongélation lente (24 heures - 0 à +4°C), au four sec préchauffé à 120-130°C : 35 à 45 minutes. Sans ajout de matière grasse : Liaison chaude - Sans décongélation préalable, au four sec préchauffé à 180°C : 13 à 17 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Produit cuit. Sans arôme ou colorant artificiel. Sans huile de palme.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
14.6	16.1	0.91	= 3.13	12.5	2.54	= 0.77	= 228	= -	241	1007

Rapport P/L : 1.17

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 : 3/20 maxi

Classification : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Dénomination légale de vente : Préparation à base de protéines végétales, d'épinards et de fromage, panée, cuite, surgelée

INGREDIENTS :

Préparation à base de protéines végétales, de fromage et d'épinards 70% : Eau, épinards 14%, protéines de blé texturées déshydratées 12% (protéines de blé, farine de blé), emmental 7%, oignons, huile de colza, fibres de blé (fibres de blé, psyllium), épaississant : E461, sel, épice. Enrobage 30 % : chapelure (chapelure (farine de blé, levure, sel), millet, graines de potiron, graines de lin marron, graines d'oignon, huile de tournesol), enrobant (eau, farine de blé, farine de maïs, amidon de maïs, amidon de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sel), huiles végétales (tournesol, colza).

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

GARANTIES :

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 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" 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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input 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 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 type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" 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

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Ovale

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 : 3492500054374

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 15

Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm : 195.000

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 12.000

Estampille sanitaire / Code emballer : Cf étiquetage denrée

Nom du fournisseur : 103486 CITE MARINE - VEGETAL

Code douanier : 20049098

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté