



## Description :

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France



Marque : D'aucy

Conditionnement - calibre : CT 4 ST 2.5 KG  
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 : 72 heures entre 0°C et 4°C  
Etat du produit : Cuit

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	231 Kj / 55 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	2.5	
Glucides (g)	3.4	
dont Sucres (g)	1.3	
Matières grasses (g)	3	
dont Acides Gras Saturés (g)	2	
Fibres alimentaires (g)	2.4	
Sel (g)	0.77	
Sodium (mg)	210	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.83

**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 Epinards branches à la crème en portions cuits surgelés.

## INGREDIENTS :

Epinards (70%), eau, crème fraîche (7%), amidon modifié de pommes de terre, sel, arôme naturel, beurre concentré, épaississants : gomme guar, gomme xanthane, muscade en poudre, poivre.

## 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 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	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 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 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 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 : 3248451000553

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 25

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 190

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 7

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 56140E

Nom du fournisseur : 103954 D'AUCY FRANCE SASU

Code douanier : 07103000

Recette sans porc

Produit sans sucre 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.