



Description : Mélange de légumes colorés (courge butternut, fève, carottes jaunes, pomme de terre bleue), légèrement assaisonnés au beurre.

Marque : CREATION BRIGADE

Calibre : sh de 2,5 kg

Conditionnement : 4 sh

Poids net de l'UMC (kg) : 10 kg

Dénomination légale de vente : Mélange à base de légumes, assaisonné, surgelé

Unité Minimum de commande : Sh de 2,5 kg

Origine : France

Code douanier : 20049098

Etat du produit : Blanchi

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Surgelé :

Four sec (pré-chauffé) à 180°C pendant 15 minutes environ.

A la poêle : sauter 4 à 5 minutes par portion.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
101	420	5.1	2.3	9.6	3.6	2.6	2.8	0.30	ND	119

Rapport P/L : 0.55

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 repas

Classification :

Légumes

INGREDIENTS :

Légumes (86%) (courge butternut grillée, carotte, fève, pomme de terre violette (sel)), beurre concentré, oignon frit (huile de tournesol), sel, poivre.
Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coque, oeuf, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : produits contenant ingrédients cuits et crus, à réchauffer (poêlées, utilisation en "ready to eat")

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g - M = 3 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poêlées, utilisation en «ready to eat»)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

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

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Produits laitiers. Traces potentielles : Céleri, Céréales, Fruits à coques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440135712

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 6

Nb couches/palette : 8