

**Description :**

Paré, lavé, calibré et émincé.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Union Européenne

Marque :



Calibre : 2/7 cm

Conditionnement - calibre : CT 4 ST

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

Etat du produit : Cru

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

Utiliser comme un produit frais. Ne pas décongeler. Cuisson minimum 5 minutes

LES PLUS PRODUITS :

Facilité d'utilisation.

S'utilise en légume principal ou en accompagnement aussi bien avec une viande que du poisson.

Aliment diététique de faible valeur calorique.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	57 Kj / 14 Kcal	86 Kj / 21 Kcal
Protéines (g)	2.3	3.5
Glucides (g)	0.4	0.6
dont Sucres (g)	0.2	0.3
Matières grasses (g)	0.1	0.2
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	1.5	2.3
Sel (g)	0.015	
Sodium (mg)	6	9
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 23.00

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 : 10/20

Classification : Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

Dénomination légale de vente Champignons de Paris émincés crus, surgelés

INGREDIENTS :

100% Champignons de Paris

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

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)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	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 : 3308650396199

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.400 x l 20.500 x h 20.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 179

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Code douanier : 07108061

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.