

39622

Mélange forestier

pleurote, bolet jaune, cèpe, lactaire

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Mélange de champignons forestiers et cultivés surgelés, à cuire.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



— Sysco —
Marque : **Classic**

Conditionnement - calibre : CT 3 ST 1 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 912
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0 et 4°C
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire tomber le mélange forestier dans son eau de cuisson et ajouter une noisette de beurre en fin de cuisson. Assaisonner également en fin de cuisson. Accompagne les sautés de viande.

LES PLUS PRODUITS :

Qualité constante durant l'année.
Praticité (sachet 1 kg).
Rentabilité (pas de perte).
Stockage en froid négatif.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	154 Kj / 37 Kcal	231 Kj / 56 Kcal
Protéines (g)	3.4	5.1
Glucides (g)	3.5	5.3
dont Sucres (g)	0.9	1.4
Matières grasses (g)	0.5	0.8
dont Acides Gras Saturés (g)	0.1	0.2
Fibres alimentaires (g)	2.8	4.2
Sel (g)	0.1	0.2
Sodium (mg)	40	60
Calcium (mg)	3.68	5.5

Rapport P/L : 6.80

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 Mélange de champignons forestiers et cultivés surgelés à cuire

INGREDIENTS :

Champignons forestiers 55% [bolets (Boletus luteus), cèpes (Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus), lactaires (Lactarius deliciosus)], pleurotes (Pleurotus ostreatus) 45%.

GARANTIES :

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

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 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 : 3308650396229

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 20 x h 15

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195

Nb d'UMC / couche : 27

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 26235

Code douanier : 07108069

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.