

30032

Tomate en dés 10x10mm

cru



Description :

Tomates non pelées en cubes préparées à partir de tomates saines, en bon état, issues de variétés à chair ferme de bonne tenue.



Conditionnement : 1 ct x 4 st x 2,5 kg

Dimension : 10 x 10 x 10mm

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 10.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 730

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Préparer les légumes sans décongélation comme des légumes frais, mais cuire moins longtemps, ajouter des épices selon votre goût.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	92 Kj / 22 Kcal	138 Kj / 33 Kcal
Protéines (g)	1.0	1.5
Glucides (g)	3.5	5.3
dont Sucres (g)	3.5	5.3
Matières grasses (g)	0.1	0.2
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	1.4	2.1
Sel (g)	0.02	
Sodium (mg)	8	12
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 10.00

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 Dés de tomate surgelés

INGREDIENTS :

100% tomates

30032

Tomate en dés 10x10mm

crue



ORIGINES :

Origine pays de transformation : Union européenne

Origine matière première majoritaire * : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux/primaires * : Tomate : Espagne

Estampille sanitaire / Code emballer : N/C

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

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 27/09/2023 applicable à partir de Janvier 2024	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 : 3220440082603

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.700 x l 25 x h 24

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 204

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 9

Nom du fournisseur : 103258 VIRTO ULTRACONGELADOS SA

Code douanier : 07108070

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.

