

**Description :**

Polenta crémeuse préfrite à l'emmental. Forme lingot permettant divers dressages (façon pomme Pont Neuf).

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

**Marque :****Calibre :****Conditionnement – calibre :** CT 2 ST X 2.5 KG 30 G**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 450**Etat du produit :** Cuit**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation préalable : sans ajout de matière grasse, au four sec préchauffé à 190°C pendant 8 à 10 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Garniture simple et gourmande, qui s'associe facilement. Déclinaisons multiples de dressage.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 250 g
Energie	726 Kj / 174 Kcal	1815 Kj / 435 Kcal
Protéines (g)	3.1	7.8
Glucides (g)	15.1	37.8
dont Sucres (g)	0.3	0.8
Matières grasses (g)	10.9	27.3
dont Acides Gras Saturés (g)	3.5	8.8
Fibres alimentaires (g)	1.7	4.3
Sel (g)	0.8	2.0
Sodium (mg)	320	800
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 0.28

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 secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Dénomination légale de vente : Préparation à base de polenta, préfrite, cuite et surgelée

INGREDIENTS :

Polenta cuite 82% (eau, farine de maïs), emmental, crème, huiles végétales (tournesol, colza), farine de maïs, amidon modifié, sel, blanc d'oeuf en poudre.

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 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	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	☐	Sans Allergène Majeur
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
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

Code EAN de l'UMC : 3220440181177

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 15

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 135

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 15

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56.094.004 CE

Code douanier : 20049098

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.