76952

Demi-tomate cerise confite aux herbes

Description :

Mi-séchées et marinées.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
UE / non UE

Marque : CRÉATION Brigade

Calibre :
Conditionnement – calibre : CT 6 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 : 720
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Simple décongélation : 3 heures env. en chambre froide positive A la Poêle feu moyen 4 min env Au Micro-ondes 800W 45 secondes env (pour 100g)

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	**A la portion de**
Energie	705 **Kj** / 169 **Kcal**	**Kj** / **Kcal**
Protéines (g)	2.6	
Glucides (g)	18.4	
dont Sucres (g)	10.2	
Matières grasses (g)	8.0	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.8	
Fibres alimentaires (g)	6.4	
Sel (g)	1.07	
Sodium (mg)	427	
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.33

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 :

Classification :

Dénomination légale de vente : Demi tomate cerise mi-séchée marinée surgelée.

INGREDIENTS :

Tomates cerise mi-séchée 90%, huile de tournesol 8%, sel, ail 0,4%, origan 0,4%

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande
14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 30.05.2023

76952

Demi-tomate cerise confite aux herbes

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Turquie

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 Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
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)	X	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)	X	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 : 3220440116940

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 28.500 x l 18.500 x h 27
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 180

Estampille sanitaire / Code emballeur : NA
Code douanier : 07108070

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.

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

Dernière mise à jour de la fiche technique : 30.05.2023