

77483

Crêpe sucrée nature

Ø 30 cm



Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Crêpe sucrée à base de farine de froment, d'oeufs frais, sucre.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : 50 g
Conditionnement – calibre : CT 2 ST X 20 PC 50 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler au frigo pendant 24h. Faire fondre du beurre dans la poêle, déposer la crêpe puis garnir à votre convenance. Conservation 72h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Une valeur sûre avec un bon rapport qualité/prix

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 50 g
Energie	1057 Kj / 252 Kcal	529 Kj / 126 Kcal
Protéines (g)	7.8	3.9
Glucides (g)	33.8	16.9
dont Sucres (g)	10.3	5.2
Matières grasses (g)	9.1	4.6
dont Acides Gras Saturés (g)	2.3	1.2
Fibres alimentaires (g)	1.6	0.8
Sel (g)	0.38	0.2
Sodium (mg)	149.61	75
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.86

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 : Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Crêpes sucrées surgelées

INGREDIENTS :

Lait entier, farine de blé, oeufs entiers, eau, sucre 5%, huile de tournesol, sel.

77483

Crêpe sucrée nature

Ø 30 cm

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)							
<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" 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 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

Adapté à la liaison froide

Code EAN de l'UMC : 3220440087608

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 7.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 127.500

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 15

Estampille sanitaire / Code emballer : N/A

Nom du fournisseur : 103462 REGALETTE SAS

Code douanier : 19059070

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.