



Description :

Pomme de terre à chair bleue découpée en petite brunoise et cuite. Plus ou moins mélangée, cette découpe vous permet d'obtenir une purée à la texture écrasée ou plus fine selon vos envies.



Conditionnement : 1 st x 2,5 kg
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 2.500
 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 :

A feu doux, en casserole, chauffer la quantité souhaitée Ou au four en bac GN : 150°C (avec 10% d'humidité). Mélanger régulièrement à l'aide d'une spatule et assaisonner à votre convenance.

LES PLUS PRODUITS :

Une belle couleur bleue soutenue

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 250 g
Energie	275 Kj / 65 Kcal	688 Kj / 163 Kcal
Protéines (g)	1.6	4.0
Glucides (g)	13.5	33.8
dont Sucres (g)	0.7	1.8
Matières grasses (g)	0.2	0.5
dont Acides Gras Saturés (g)	0.0	
Fibres alimentaires (g)	1.4	3.5
Sel (g)	0.18	0.5
Sodium (mg)	70.87	177
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 8.00

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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Pomme de terre	France

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

Estampille sanitaire / Code emballer : Emb 26116



Dénomination légale de vente Ecrasé de pomme de terre à chair bleue en cubes cuit surgelé IQF

INGREDIENTS :

Pomme de terre violette, sel

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 : 3220440121180

Nom du fournisseur : 103162 BOIRON SURGELATION
 Code douanier : 20041099

Recette sans porc
 Produit sans sucre ajouté
 Produit sans sel ajouté

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25 x h 23
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 176
 Nb d'UMC / couche : 36
 Nb couches / palette : 7

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.