



Poêlée campagnarde 2,5 kg Minute Bonduelle

Référence : 2 822



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuite. Haricots verts coupés, haricots beurre coupés, carottes rondelles, aubergines en dés pré-frites à l'huile de tournesol, oignons pré-frits.
Dénomination réglementaire :	Mélange de légumes surgelés
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code douanier	07109000
Estampille sanitaire	FR 80.557.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Belgique - France - Portugal - Espagne

Atouts

- Mélange de couleurs et de formes pour un joli visuel
- Recette campagnarde qui accompagne toutes les viandes
- Produit cuit permettant une rapidité d'utilisation



Composition

Liste des ingrédients Mélange de légumes : haricots verts, haricots beurre (23%), carottes, aubergines pré-frites (aubergines (15%), huile de tournesol), oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol).

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Traces de céleri

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175 °C température stabilisée.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3 °C et à utiliser dans les 72 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
71	293	4,5	0,5	4,4	2,8	3,7	1,3	0,03
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Légume
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	150	10/20

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = ≤ 5.10e5 M = ≤ 5.10e6
Listeria : m = presence ≤ 10/g
E.coli : ≤ 10 M = ≤ 100
Staphylocoque aureus : ≤ 100 M = ≤ 100



Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,4	Sachet		
Sachet	2,5	1	Sachet		3083681050158
Colis		4	Sachet	395 x 285 x 195	3083681050165
Couche		32	Sachet		
Palette		256	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.