



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 22/09/2021



Purée de haricots verts LegFR CE2 2,5 kg

Référence : 13 520



Caractéristiques générales

| | |
|--|--|
| Descriptif produit | Surgelé. Origine France ("Fruits et Légumes de France"). Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2). |
| Dénomination réglementaire : | Purée de haricots verts surgelée |
| Type de produit | Surgelé - IQF - Non portionné |
| Conservation | -18° C |
| Etat | Blanchi , Cru |
| Durée de vie | 900 jours |
| Conditionnement | Nombre de Sac par Colis : 4 de 2,5 kg. |
| Code douanier | 07102200 |
| Estampille sanitaire | FR22.158.001CE |
| Pays de transformation | France |
| Origine de la matière première principale | France |

Composition

| | |
|--|------------------------------------|
| Liste des ingrédients | 100% haricots verts |
| Absence de composants spécifiques | Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM |
| Liste des allergènes | Traces de lait |



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.
- Mise en oeuvre 3** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou sautoir avec de la crème.

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 | | | | | | | |
| 32 | 134 | 0,1 | 0,01 | 4,4 | 1,1 | 3,3 | 1,7 | 0,01 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | | | | | |

| | | |
|---|-----------------------|------------------------|
| Rapport P/L | 17 | 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 = 1 506 ufc/g ; M = 300 000 ufc/g
 - Listeria : m = abs/25g ; M = 10 ufc/g
 - Salmonelle : m = abs/25g
 - E. COLI : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 - Staphylocoques : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 - Enterobactéries : m = 1 000 ufc/g ; M = 3 000 ufc/g
 - Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Purée de haricots verts LegFR CE2 2,5 kg

Référence : 13 520

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN |
|---------|----------------|-----------|--------------------|---------------------------------------|---------------|
| kg | | 0,4 | Sac | | |
| Sac | 2,5 | 1 | Sac | | 3184035935821 |
| Colis | | 4 | Sac | 400 x 260 x 250 | 3184034042261 |
| Couche | | 36 | Sac | | |
| Palette | 630 | 252 | Sac | 1 200 x 800 x 1 900 | 3184034042278 |

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