



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 29/09/2020



Oignons en cubes 2,5 kg

Référence : 14 029

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF.
Dénomination réglementaire :	Oignon en des 10x10
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code douanier	07108095
Stampille sanitaire	NC - 2603391NA - NON
Pays de transformation	Pays-Bas - Belgique - Pologne - Espagne
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Belgique - Pologne - Espagne

Composition

Liste des ingrédients	100% oignon
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans alcool , Sans sel ajouté , Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Sans décongélation, directement dans la suite culinaire.
Mise en oeuvre 2	Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, avec de la matière grasse.
Mise en oeuvre 3	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175° C température stabilisée.



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							
30	126	0,5	0,1	4,4	4,4	1,8	1,1	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,2	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Conforme à la spécification n° F 8-99 du 6 mai 1999 relative aux fruits et légumes surgelés.

Critères bactériologiques
totale flore : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
Ecoli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
salmonella : m = abs/25g
levures : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
moisissures : m = 500 ufc/g ; M = 5000 ufc/g

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		8024901925004
Colis	10	4	Sachet	390 x 290 x 182	8024901901503
Couche		32	Sachet		
Palette	720	288	Sachet	1 200 x 800 x 1 880	

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