



Petits pois doux très fins LegFR 2,5 kg PassionFroid

Référence : 18 558



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Origine France.
Dénomination réglementaire :	Petit pois doux très fin surgelé
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18°C
Etat	Blanchi
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sac par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code SNM	764
Code douanier	07102100
Estampille sanitaire	FR22.158.001CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	100% petits pois doux
Absence de composants spécifiques	Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Traces de soja , 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.

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							
73	307	0,8	0,17	7,1	2,4	6,6	6,1	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	7,63	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

Caractéristiques physiques Conforme à l'Arrêté du 27/09/1983

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g

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		3061432136320
Pièce unit	2,5	1	Sac		
Colis		4	Sac	400 x 260 x 185	3061432107535
Couche		36	Sac		
Palette	720	324	Sac	1 200 x 800 x 1 820	

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