



Carottes rondelles coupe cannelée 2,5 kg PassionFroid

Référence : 26 197



Caractéristiques générales

| | |
|---|---|
| Descriptif produit | Surgelé IQF. |
| Dénomination réglementaire : | Carottes rondelles coupe cannelée 2,5 kg PassionFroid |
| 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 | 751 |
| Code douanier | 07108095 |
| Estampille sanitaire | BE 0416 216 607 |
| Pays de transformation | Belgique - France - Espagne |
| Origine de la matière première principale | Pays-Bas - Belgique - France - Espagne |

Composition

| | |
|-----------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | 100% Carottes rondelles coupe cannelée |
| 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.

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 | 136 | 0,01 | 0,01 | 6 | 5,8 | 3,2 | 0,5 | 0,09 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | | | | | |

| | | |
|---|-----------------------|------------------------|
| Rapport P/L | 50 | 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 Diamètre 15 à 35mm, épaisseur 2 à 5mm
Les caractéristiques du produit fini et les défauts d'apparence sont ceux fixés par l'Arrêté du 27 septembre 1983.

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 500000/g ufc/g
E. coli : m = 10 /g ufc/g ; M = 100/g ufc/g
Bacillus cereus : m = 100/g ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria monocytogenes : m = abs/25g ; M = 100/g 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 | | 3061432136276 |
| Colis | | 4 | Sac | 380 x 250 x 210 | 3061432107016 |
| Couche | | 36 | Sac | | |
| Palette | 630 | 252 | Sac | | |

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