



Petits pois doux très fins 2,5 kg Minute Bonduelle

Référence : 28 874



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Origine France.
Dénomination réglementaire :	Petits pois doux très fins 2,5 kg Minute Bonduelle
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code SNM	764
Code douanier	07102100
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Petits pois doux. Présence fortuite de CELERI
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



Petits pois doux très fins 2,5 kg Minute Bonduelle

PassionFroid
groupe pomona

Référence : 28 874

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							
76	319	0,9	0,2	7,8	3,8	5,8	6,3	0,03
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	7	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 Germe aérobie mésophile : m = <50 000
 E.coli : m = <10 et M = < 100
 Staphylocoque aureus : < 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		3083680048729
Colis		4	Sachet	400 x 290 x 170	3083680584975
Couche		32	Sachet		
Palette		320	Sachet		

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