



Epinars branches en portion 2,5 kg Express d'aucy

Référence : 37 312



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Origine France. Portionné.
Dénomination réglementaire :	Epinars branches en portions surgelés
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code SNM	755
Code douanier	07103000
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts • Produit cuit prêt à consommer chaud ou froid
- Cultivé 100% en France



Composition

Liste des ingrédients	100% épinard
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans sel ajouté
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Pour les gros volumes : avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée.
Mise en oeuvre 2	Pour les petits volumes : décongélation en chambre froide positive à 0+3°C. Finir avec la suite culinaire.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 72 heures après décongélation.

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							
28	117	0,5	0,01	1,5	0,4	2,8	3	0,06
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			6	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	Aspect : Absence de tâches, absence de brûlures dues à la surgélation; Couleur: Vert foncé uniforme; Gout : Caractéristique de l'épinard; Odeur : Caractéristique de l'épinard; Texture : Fondante, tendre
Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 100 000 ufc/g ; M = 500 000 ufc/g Listeria : m = abs/25g ; M = 10 ufc/g E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g Enterobactéries : m = 1 000 ufc/g ; M = 3 000 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g Salmonelle : m = abs/25g Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Epinars branches en portion 2,5 kg Express d'aucy

Référence : 37 312

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		3248451011351
Colis		4	Sachet	391 x 256 x 252	3248450024338
Couche		36	Sachet		
Palette		252	Sachet	1 200 x 800 x 1 914	

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