



Courgettes grillées 1 kg

Référence : 63 986

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Fines tranches légèrement grillées.
Dénomination réglementaire :	Courgettes en tranches grillées surgelées
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 5 de 1 kg.
Code douanier	07108095
Estampille sanitaire	FR22.158.001CE
Pays de transformation	Espagne
Origine de la matière première principale	Espagne

Atouts

- Atouts**
- Produit prémarqué permettant un gain de temps à la cuisson
 - Multiples utilisations possibles : chaud en garnitures, froid dans des salades

Composition

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



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.
- Mise en oeuvre 2** Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 heures. Finir avec la suite culinaire.
- Mise en oeuvre 3** Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 175/220°C.

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							
37	157	0,4	0,1	4,3	4	2,5	2,9	0,02
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	7,25	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 chimiques Matière sèche: 6 à 12%

Caractéristiques physiques Tranches de 4 à 10mm d'épaisseur

Critères bactériologiques E coli: < 10 UFC/g
Listeria monocytogenes: < 100 UFC/g
Salmonelles: Absence dans 25g



Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		13661346000167
kg		1	Sachet		
Pièce unit		1	Sachet		
Colis	5	5	Sachet	385 x 225 x 230	13661346000167
Couche		45	Sachet		
Palette	315	315	Sachet	1 200 x 800 x 1 760	23184034282449

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