



Salade de mini-farfalles aux légumes et mozzarella 2,1 kg PassionFroid

Référence : 133 561



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Prêt à l'emploi. Mini-farfalles, tomates, concombres, purée de tomates, ketchup, olives noires rondelles, billes de mozzarella, basilic, sauce type vinaigrette. Barquette avec couvercle.
Dénomination réglementaire :	Salade de pâtes, légumes, ketchup et mozzarella assaisonnée
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0° À +4° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	25 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 1 de 2,1 kg.
Code douanier	19022091
Estampille sanitaire	FR 29.241.021 CE
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Salade colorée et ludique accompagnée d'une sauce tomatée au ketchup permettant d'apporter de l'originalité dans vos entrées froides.
 - Salade prête à l'emploi en barquette avec couvercle refermable.

Composition

Liste des ingrédients Pâtes alimentaires 48,5% (semoule de BLÉ dur, ŒUFS), légumes 23% (tomates, concombres), eau, purée de tomates, ketchup 4% (purée de tomates, dextrose de BLE, sucre, vinaigre, sel, amidon transformé de maïs, arôme naturel), olives noires (olives noires, eau, sel, stabilisant : E579), mozzarella 3% (LAIT, sel), huile de colza, vinaigre d'alcool, basilic, sucre, huile d'olive vierge extra 0.5%, purée d'ail, sel, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), arômes naturels, conservateur : E202, jus de citron concentré, épaississants : E412 - E415.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Traces de mollusques , Traces de céleri , Traces de poisson , Traces de crustacés , Moutarde , Oeuf , Gluten , Lait , Traces de soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après ouverture

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							
125	524	3,5	0,6	18,5	4	1,5	4	0,6
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,14	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Entrée féculent < ou = 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 150	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques pH : 4.5 +/-0.5
AW : 0,991

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 10000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Bacillus cereus : m = 500 ufc/g ; M = 5000 ufc/g
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,476	Barquette		
Barquette	2,1	1	Barquette		3061432119910
Colis		1	Barquette	295 x 180 x 95	3061432119927
Couche		18	Barquette		
Palette		252	Barquette		

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