



Poêlée de légumes et quinoa aux épices douces 2,5 kg d'aucy

Référence : 197 494



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuite. Brocolis, courgettes, carottes jaunes, courges butternut, fèves de soja, quinoa blanc et rouge, coriandre, mix thaï, citronnelle, miel, gingembre.
Dénomination réglementaire :	Poêlée de légumes et quinoa cuite enrobée d'une sauce surgelée
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code douanier	07109000
Estampille sanitaire	FR 22.136.008 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Belgique - France - Chine - Pologne - Hongrie - Espagne



Composition

Liste des ingrédients Légumes (51.5%) (brocolis (17%), courgettes (11%), carottes jaunes (9%), courges butternut, FEVES DE SOJA), quinoa blanc et rouge (23.5%) (eau, quinoa), eau, huile végétale de colza, sauce SOJA (eau, SOJA, BLE, sel), coriandre, mix thaï (maltodextrine de BLE et/ou maïs, arômes naturels, sel, dextrose, épice), arôme naturel, citronnelle, miel, ail en poudre, gingembre, amidon de riz, pâte de curry (piment vert, échalote, galangal, sauce nuoc mam (POISSON), citron vert, épices, huile végétale de tournesol, coriandre, ail, citronnelle, eau, concentré citron, sel), sel, piment de Cayenne.

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

Liste des allergènes Soja , Gluten , Poisson , Traces de lait , Traces de céleri

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 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 Décongélation à 0+3°C en chambre froide, le produit s'utilise directement dans des préparations froides ou chaudes.

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							
88	368	4	0,3	8,4	1,6	2,4	3,4	0,6
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,85	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	Flore Totale : m = 300000 ufc/g ; M = 1500000 ufc/g
	Listeria : m = Abs/25g ; M = 10 ufc/g
	E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
	Enterobactéries : m = 1000 ufc/g ; M = 3000 ufc/g
	Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
	Salmonelle : m = Abs/25g ; M = Abs/25g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g	

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		
Colis	10	4	Sachet	391 x 256 x 216	3248450027452
Couche		36	Sachet		
Palette	720	288	Sachet	1 200 x 800 x 1 878	3248450027476

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