



Red shrimp curry 380 g

Marque : SISISI

Référence : 228 707

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Cuit, pasteurisé. Crevettes, riz et curry rouge. Carton de 6 barquettes.
Dénomination réglementaire :	Plat de riz avec des crevettes (<i>Penaeus monodon</i>), des légumes et une sauce, cuit, pasteurisé. <i>Penaeus monodon</i>
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0° À +7° C
Etat	Cuit , Pasteurisé
Durée de vie	60 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 6 de 0,38 kg.
Code douanier	19049010
Estampille sanitaire	NON
Pays de transformation	Suisse
Origine de la matière première principale	Viêt Nam - Thaïlande

Composition

Liste des ingrédients	Riz cuit 33% (eau, riz), eau 17%, CREVETTES 11% (<i>Penaeus monodon</i>), EDAMAME, tomates, lait de noix de coco en poudre 4.5%, poivron, carottes, maïs, amidon modifié, jus de limette, sauce de SOJA (contient du SOJA, BLE), sel de cuisine, citronnelle 0.6%, pâte de curry 0.6% (contient des CREVETTES), sucre, huile de colza, vinaigre naturel, ail, extrait d'épice, gingembre moulu, épaississant: gomme xanthane.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Traces de sésame , Traces de fruit à coque , Traces d'oeuf , Crustacés , Gluten , Soja , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de sulfite , Traces de lait



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Insérer le bowl dans le Qeamer et appuyer sur "Start". Ce produit ne peut être remis en température qu'avec un Qeamer.

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							
126	528	4,7	2,3	16	1,6	0,01	4,8	1,4
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,02	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	11	
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Enterobactéries : m = <10 ufc/g
Listeria : m = absent / 25g ufc/g
Salmonelle : m = absent / 25g ufc/g
Bacillus cereus : m = <100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = <100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	0,38	1	Barquette	190 x 190 x 59	7640342960858
kg	1	2,632	Barquette		
Colis	2,28	6	Barquette	375 x 186 x 189	7640342960865
Couche	20,52	54	Barquette		
Palette	246,24	648	Barquette	1 200 x 800 x 1 850	

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