



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 18/05/2022



Epinars hachés en portion CE2 2,5 kg Bon-et-Engagé

Référence : 244 568



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Blanchi. Portion de 28/30 g. Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).
Dénomination réglementaire :	Epinars hachés en portions surgelés
Type de produit	Surgelé - Bloc - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Blanchi
Durée de vie	912 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code douanier	07103000
Estampille sanitaire	BE 0416 216 607 - FR 59.210.200 CE
Pays de transformation	Belgique - France
Origine de la matière première principale	Belgique - France

Atouts

- Atouts**
- Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
 - Un produit issu d'une exploitation ayant une démarche responsable

Composition

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



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée. | Avec ou sans décongélation, directement dans la suite culinaire. |

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	119	0,4	0,1	1,9	0,4	3	2,8	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			7		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 pesticides et métaux lourds: conformes à la réglementation européenne

Caractéristiques physiques portions de 30g

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
Salmonelle : m = absence/25g ; M = absence/25g
Listeria monocytogenes : m = absence/25g ; M = 100/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		3061432113048
Colis	10	4	Sachet	380 x 240 x 215	13061432113045
Couche		36	Sachet		
Palette	720	288	Sachet	1 200 x 800 x 1 920	23061432113042

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