

Mini carottes blanches cuites sous vide, 500g

CARACTERISTIQUES GENERALES

DENOMINATION REGLEMENTAIRE :	Mini carottes entières pelées cuites sous vide
POIDS NET :	500 g
DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) :	Minimum 30 jours à réception
DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE (DVM) :	45 jours
STOCKAGE :	Froid positif (2-8°C)
CONSERVATION APRES OUVERTURE :	24h en froid positif
INGREDIENTS :	Carottes 100%
ALLERGENE :	Absence
LIEU DE PRODUCTION :	France, département 82
ORIGINE CAROTTES :	Portugal



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

PRESENTATION :	Mini carottes entières pelées avec fanes
LONGUEUR :	90-160mm.
NOMBRE D'UNITE PAR SACHET :	25-45
pH (INDICATIF) :	6
<i>Nous apportons un soin particulier lors de la préparation de nos légumes : la présence de quelques morceaux de peau n'est cependant pas exclue. La taille et le nombre d'unité sont susceptibles de varier d'une campagne à l'autre</i>	
<i>Tolérance : jusqu'à 5% de profil écrasé</i>	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Données issues du CICAL pour 100g de produit.

VALEUR ENERGETIQUE :	42 Kcal	ACIDES GRAS SATURES: <0,1 g	PROTEINES: 0,6 g
	175 KJ	GLUCIDES: 7 g	SEL: 0,1 g
MATIERES GRASSES: <0,5 g		SUCRES: 7 g	FIBRES ALIMENTAIRES: 3,7 g



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Règlement N°2073/2005
Critères FCD 2026- Plats cuisinés sous vide

Germes	Critères	Méthode
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport flore aérobie / Flore lactique	100	
Bacillus cereus	100	NF EN ISO 7932

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EMBALLAGE :	Sachet plastique	
NOMBRE DE EMBALLAGE PRIMAIRE / CARTON :	6	DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE : 17x18x6 cm
POIDS NET DU CARTON :	3 Kg	DIMENSION CARTON : 38x38x17 cm
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6	DIMENSION PALETTE (include): 120x80x180 cm
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9	
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54	
POIDS NET / PALETTE :	162 Kg	
POIDS BRUT / PALETTE (include) :	240 Kg	

CODE ARTICLE INTERNE	1021503
Nomenclature douanière	20059980
Gencod sachet (EAN 13)	3760118780832
Gencod colis (DUN 14)	13760118780839

GARANTIES QUALITE - INFORMATIONS CONSOMMATEUR

O.G.M.	Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'ingrédients produits à partir d'O.G.M., conformément à la réglementation européenne en vigueur (Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE).
Allergènes	Ce produit ne contient pas d'allergène, conformément à la législation européenne en vigueur. (Règlement 1169/2011/CE).
Matériaux d'emballages alimentaires	Tous les matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées répondent aux exigences décrites dans le règlement 1935/2004/CE, 10/2011/UE et 2025/40/UE quand applicable, et leur amendements. Le conditionnement utilisé pour ce produit ne contient pas de BPA.
Ionisation / Radiation / Nanomatériaux	Ce produit ne subit pas de traitement d'ionisation, conformément aux réglementations européenne (Directives 1999/2/CE et 1993/3/CE), Le produit n'a pas été traité par radiation et ne contient pas d'ingrédients ayant subi de radiation. Ce produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés. (2283/2015/UE)
Contaminants et Pesticide	Ce produit est conforme avec la législation européenne en vigueur (396/2005 et 915/2023) et ses modifications.

USAGE DU PRODUIT

Nos produits sont prêts à l'usage.
Ils peuvent être consommés tels quels ou retravaillés :
- à chaud avec un peu de matière grasse
- 1 min à feu vif dans une poêle
- 15 min au four chaleur tournante à 210°C
- 30 sec au micro-onde avec une puissance de 900 W
- à froid

Suggestion de présentation

