

75518

Sorbet plein fruit fraise Senga Sengana

60 % de fruit, en pot, cuillère fournie

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Sorbet plein fruit (60% de fruit). En pot, avec cuillère.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Manufacture Des Belles Glaces



Calibre : 120 ml - 78 g
Conditionnement – calibre : CT 12 PC 78G - 120ML
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.936
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Prêt à consommer.

LES PLUS PRODUITS :

Fabrication artisanale.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	526 Kj / 124 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	0.54	
Glucides (g)	29.26	
dont Sucres (g)	26.29	
Matières grasses (g)	0.19	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.03	
Fibres alimentaires (g)	1.54	
Sel (g)	0.02	
Sodium (mg)	8	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 2.84

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Sorbet plein fruit à la fraise senga sengana avec morceaux de fraises semi-confits

INGREDIENTS :

Purée de fraise senga sengana 56%, eau, sucre, morceaux de fraises semi-confits 7,5% (fraise 7%*, sirop de glucose fructose, eau, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel), sirop de glucose déshydraté, jus de citron (citron, sucre), stabilisants : pectine, farine de caroube et gomme de guar. * Pourcentage exprimé sur l'ensemble du produit.

75518

Sorbet plein fruit fraise Senga Sengana

60 % de fruit, en pot, cuillère fournie

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Glace
T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3433871240058

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.100 x l 24.100 x h 8.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 193.500

Nb d'UMC / couche : 11

Nb couches / palette : 21

Estampille sanitaire / Code embaieur : EMB 38468A

Nom du fournisseur : 102421 GLACES DE LYON DP

Code douanier : 21050010

Recette sans porc

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.