



DESCRIPTION :
Fraise en tartare et jus sucré.



Marque : 

Calibre : 450 g
Conditionnement : 1 ct x 2,7 kg (6 pc)
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.700
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0 et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Laisser décongeler en chambre froide environ 6 heures en dehors de son conditionnement, ou passer quelques secondes au micro-onde en mode décongélation.

LES PLUS PRODUITS :
Produit service, prêt à l'emploi.
Belle présentation grâce à la tenue des fraises.
Goût et fraîcheur de la fraise conservés.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	331 Kj/ 79 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	1.1	
Glucides (g)	16	
dont Sucres (g)	11	
Matières grasses (g)	0	
dont Acides Gras	0	
Fibres alimentaires (g)	2.8	
Sel (g)	0	
Sodium (mg)	5	
Calcium (mg)		

% Fruits et Légumineuses : 90.00

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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Égypte

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Fraise	Égypte
Sucre	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : 93193



Dénomination légale de vente :
Tartare de fraise, sucré, surgelé

INGREDIENTS :
Fraise 89,8%, sucre, gomme de xanthane

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : Bloc

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 37.100 x l 24.300 x h 8.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 193.500
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 21
Code EAN : 5063662003463

Code douanier : 08111019

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *