

DESCRIPTION :
Marinade liquide.



Conditionnement : 1 se x 1 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC): SE
Unité de facturation : KG
Durée de vie totale du produit en jours : 365
Durée de vie après ouverture / décongélation : 45 entre 0 et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
5 à 10% de la viande, fruits de mer, poissons ou cuisson de plats à l'étouffée ou à adapter selon la réglementation en vigueur. S'utilise en barattage, en enrobage, à la poêle sans ajout d'huile, en barbecue. Elle permet une brillance et une aromatisation à coeur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

LES PLUS PRODUITS :
Prêt à cuire.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	3387 Kj/ 810 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	0.20	
Glucides (g)	0.60	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	89.10	
dont Acides Gras	12.50	
Fibres alimentaires (g)	< 0.5	
Sel (g)	0.01	
Sodium (mg)	4	
Calcium (mg)		

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 : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

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 : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colza	Union européenne / non Union européenne
Tournesol	Union européenne / non Union européenne
Citron	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : Emb 35 275 A

Dénomination légale de vente :
MARINADE au CITRON et au thym

INGREDIENTS :
Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), vinaigre d'alcool, extrait de citron (2%), thym (1.6%), épice.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)					
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES					
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
Mode de conservation épicerie à température ambiante, dans un endroit sec et frais, a l'abri de la lumière

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 40.400 x l 27.800 x h 15.400
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 131.362
Nb d'UMC / couche : 54
Nb couches / palette : 7.556
Code EAN : 3359810088249

Nom du fournisseur : 102139 FRANCE CULINAIRE DEVELOPPEMENT
Code douanier : 21039090

Recette sans porc
Produit sans sucre ajouté

