



PRODUIT

ROTI DE PORC ET GRATIN DAUPHINOIS LA CUISINE D'OCEANE



EAN :

3188720002447

DIMENSIONS (mm)

Largeur/Facing :	180
Hauteur :	180
Longueur/Profondeur :	35
Poids brut :	0,330 Kg
Poids net :	0,300 Kg
D.L.U.O. en jours :	365
D.L.U.O. résiduelle :	243

Code Interne	PCM ROPGDA LCO
Taux de TVA	5,50 %
Nomenclature TVA	16024990

DUN colis :	13188720002444
DUN palette :	23188720002441

LOGISTIQUE

	PAV	Palette (hors palette bois)
Nombre d'UVC	11	924
Nombre de couches / palette		7
Nombre de colis / couche		12
Longueur (mm)	382	1.200
Largeur (mm)	185	800
Hauteur (mm)	185	1.295
Poids brut (kg)	3,630	304,920

DESCRIPTION

Pommes de terre: France; rôti de porc : France

ANALYSES

Stabilités à 37°C et 55°C

Pour chaque fabrication, pour chaque cycle de stérilisation : étuvage d'un plat à 37°C et d'un plat à 55°C pendant 7 jours. Après les 7 jours d'étuvage : contrôle des pH par rapport à un plat témoin (température ambiante).

ETIQUETAGE

Pommes de terre 49%, rôti de porc 26% (échine de porc (origine : France), eau, amidon de tapioca, sel, stabilisant: E451), eau, EMMENTAL 4,3%, CREME fraîche 2.1%, LAIT en poudre, confit d'OEUF (jaune d'OEUF, sel), fécule de manioc, bouillon de volaille (maltodextrine de pomme de terre, arômes naturels, graisse de poule, épices et plantes aromatiques), épaississants : gomme xanthane et gomme guar, ail, ail déshydraté, arôme naturel, sel, muscade 0,05%, poivre, oignon déshydraté, curcuma. Préparé dans un atelier utilisant du poisson, du gluten et de la moutarde.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100g de produit : Energie : 140kcal/586kJ, Matières Grasses : 8g dont acides gras saturés : 4g, Glucides : 7,5g dont sucres : 1,6g, Fibres : 1,6g, Protéines : 8,8g, Sel : 0,86g.