

SEMOULE DE CHOUX-FLEURS

Référence : SQ/LS/CHF/613

Version : 2

Date : 21/03/2025

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



Dénomination réglementaire	Choux-fleurs coupés, cuits, surgelés	
Ingrédients	Choux-fleurs* Peut contenir des traces de <u>céleri</u> .	
Origines	Légumes	France
	Conditionnement	Bretagne
Certification	*Légumes issus d'une Exploitation bénéficiant de la Certification environnemental du niveau 2	
Poids net	2,5 kg	
Code produit JDE	2012955	

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS

✓ Selon la spécification technique du CTCPA n° S3 : Choux-fleurs surgelés

Légume(s)	Calibre ou coupe	Nom Latin
Chou-fleur	Coupe en dés de 4 x 4 mm	<i>Brassica oleracea L., variété Botrytis L.</i>

Ce produit convient aux végétariens.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Allergènes : Peut contenir des traces de céleri

OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant

Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Référence DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'emballage.		
Durée de vie du produit	DDM (-18°C) : 24 mois		
Critères Microbiologiques	Analyse microbiologique selon les critères suivants : Règlement (CE) n° 2073/2005		
	m (spécification)		M (tolérance)
	<i>Escherichia coli</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 1000 ufc / g de produit
	<i>Listeria monocytogenes</i>	≤ 100 ufc / g de produit	≤ 100 ufc / g de produit

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS MOYENNES POUR 100G			
Energie (kJ)	111	Glucides (g)	2,6
Energie (kcal)	26	dont sucres (g)	2,0
Matières Grasses (g)	0,4	Fibres alimentaires (g)	1,8
dont acides gras saturés (g)	0,1	Protéines (g)	2,1
		Sel (g)	0,05



SEMOULE DE CHOUX-FLEURS

Référence : SQ/LS/CHF/613

Version : 2

Date : 21/03/2025

CONSERVATION

- **Conservation en chambre froide négative ou au congélateur à -18°C** jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.
- La décongélation et le stockage en chambre froide réfrigérée ou au réfrigérateur à +5°C doivent être limités à 24h. **Au-delà, cela reste sous la responsabilité unique de l'utilisateur.**
- Ne pas recongeler après décongélation.

CONSEILS DE PREPARATION

- **Ce produit doit être cuit à 70°C au moins 2 minutes avant consommation.**

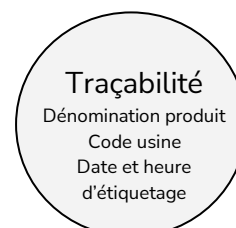
Quantités	Type de Matériel		
			
POUR 2.5 kg		5 min / ± 100°C	Aides culinaires à cuisiner, nous vous recommandons de les utiliser dans vos recettes habituelles.

Temps selon le matériel, la puissance, la quantité de produit réchauffé.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

- Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.
- Sur tous les colis sont indiqués : le nom du produit, le poids net, le numéro de lot et la DDM.

U.V	Cond. (carton)	Nb cartons / couche	Nb couches / palette	Poids net / palette	
2.5 kg	4	9	7	630 kg	
Format carton (mm) LxlxH		Format palette (cm) LxlxH (totale)		Nb cartons / palette	Nb U.V / palette
400 x 260 x 225		120 x 80 x 172.5		63	252
GENCOD					
Sachet		Carton		Palette	
3184034276970		13184034276977		23184034276974	



Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit. Étiquette décollable et repositionnable