

**GARNITURE****Lingot de pomme de terre au chou-fleur**

**Code article :** 341178 **Version FT :** 01  
**Art. number**

**Visuel Produit / Visual Product**

**Marque**  
**Brand** Garniture

**Famille**  
**Family** Produits végétariens  
 Surgelé

**Poids à l'unité**  
**Net weight per unit** 90 g

**Nombre d'unité par UVC**  
**Number of unit per CSU** 35



**Certification / Certification**

**Liste d'ingrédients / List of ingredients**

**F - Préparation à base de pomme de terre et chou-fleur, cuite surgelée**

**Ingrédients :** chou-fleur 51% (origine UE), pomme de terre 21% (origine France), CRÈME, ŒUF entier plein air, échalote, flocons de pomme de terre, BEURRE, sel, huile de colza, féculé de pomme de terre, ail, laurier, curcuma, amidon modifié (maïs)

*Contient : Lait, Œuf*

*Peut contenir des traces de : Gluten, Poisson, Crustacés, Mollusques, Céleri, Soja*

**ENG - Potato and cauliflower preparation, cooked, frozen**

**Ingredients:** cauliflower 51% (EU origin), potato 21% (France origin), CREAM, free-range whole EGG, shallot, potato flakes, BUTTER, salt, rapeseed oil, potato starch, garlic, laurel, turmeric, modified starch (corn)

*Contains: Milk, Egg*

*May contain traces of: Gluten, Fish, Crustaceans, Molluscs, Celery, Soybeans*

**NL - Aardappel- en bloemkoolbereiding, gebakken, bevroren**

**Ingrediënten:** bloemkool 51% (herkomst EU), aardappel 21% (herkomst Frankrijk), ROOM, heel Ei (vrije uitloop), sjalot, aardappelvlokken, BOTER, zout, Koolzaadolie, aardappelzetmeel, knoflook, laurier, kurkuma, gemodificeerd zetmeel (maïs)

*Bevat: Melk, Ei*

*Kan sporen van Gluten, Vis, Schaaldieren, Weekdieren, Selderij, Soja bevatten*

**DE - Zubereitung aus Kartoffeln und Blumenkohl, gekocht, tiefgefroren**

**Zutaten:** Blumenkohl 51% (Herkunft : EU), Kartoffel 21% (Herkunft: Frankreich), RAHM, Vollei (Freilandhaltung), Schalotte, Kartoffelflocken, BUTTER, Salz, Rapsöl, Kartoffelstärke, Knoblauch, Lorbeer, Kurkuma, Modifizierte Stärke (Mais)

*Enthält: Milch, Ei*

*Kann Spuren von Gluten, Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Sellerie, Sojabohnen enthalten*

**ESP - Preparación de patatas y coliflor, cocida, congelada**

**Ingredientes:** coliflor 51% (origen UE), patata 21% (origen Francia), NATA, HUEVO entero al aire libre, chalote, escamas de patata, MANTEQUILLA, sal, aceite de colza, fécula de patata, ajo, laurel, cúrcuma, almidón modificado (maíz)

*Contiene: Leche, Huevo*

*Puede contener trazas de Gluten, Pescado, Crustáceos, Moluscos, Apio, Soja*

**IT - Preparazione di patate e cavolfiori, cotta, congelata**

**Ingredientes:** cavolfiore 51% (origine UE), patata 21% (origine Francia), CREMA, UOVO intero di razza libera, scalogno, fiocchi di patate, BURRO, sale, olio di colza, fecola di patate, aglio, alloro, curcuma, amido modificato (mais)

*Contiene: Latte, Uova*

*Può contenere tracce di Glutine, Pesce, Crostacei, Molluschi, Sedano, Soia*

**Conservation / Conservation**

**DDM (mois) :** 18

**DDM garantie à livraison (mois) :** 12

**FR -** 24 h au réfrigérateur

3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

Au congélateur à -18°C, de préférence avant la date de durabilité minimale

**ENG -** 24 h in refrigerator

3 days in the ice compartment of the refrigerator

In the freezer at -18°C, preferably before the DMD

**NL -** 24 uur in de koelkast

3 dagen in het ijsvak van de koelkast

In de vriezer bij -18°C, bij voorkeur vóór de houdbaarheidsdatum

**DE -** 24 Stunden im Kühlschrank

3 Tage im Eisfach des Kühlschranks

Im Gefrierschrank bei -18°C, am besten vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum

**ESP -** 24 horas en el frigorífico

3 días en el compartimento de hielo del frigorífico

En el congelador a -18 ° C, preferiblemente antes de la fecha de duración mínima

**IT -** 24 ore in frigorifero

3 giorni nello scomparto ghiaccio del frigorifero

Nel congelatore a -18°C, preferibilmente prima della data di durata minima

## Conseils de préparation / Preparation

**FR** - Four traditionnel : Préchauffer le four à 180°C. Sans décongélation préalable, déposer les produits sur une plaque et laisser réchauffer entre 25 à 30 min.

**ENG** - Conventional oven: Preheat the oven at 180°C. Without pre-defrosting, place the products on a baking tray and heat for 25 to 30 min.

**NL** - Conventionele oven: Verwarm de oven voor op 180°C. Zonder voorontdooien, leg de producten op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze 25 tot 30 minuten opwarmen.

**DE** - Konventioneller Backofen: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ohne vorheriges Auftauen die Produkte auf ein Backblech legen und 25 bis 30 Minuten erhitzen.

**ESP** - Horno convencional: Precalentar el horno a 180°C. Sin descongelar, poner los productos en un bandeja de horno y dejar que se calienten durante 25 a 30 minutos.

**IT** - Forno convenzionale: preriscaldare il forno a 180°C. Senza scongelare, mettere i prodotti su una teglia e lasciare riscaldare per 25-30 minuti.

## Déclaration nutritionnelle / Nutritional information

	Pour / Per / Pro / Por 100g	
	100 g	90 g
<b>Energie / Energy / Energie / Valor energético / Energia</b>	439 kJ / 106 kcal	395 kJ / 95 kcal
<b>Matières grasses / Fat / Vetten / Fett / Grasas / Grassi totali</b>	6,9 g	6,2 g
dont acides gras saturés / of which sugars / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas / di cui acidi grassi saturi	4,2 g	3,8 g
<b>Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Carboidrati</b>	7,7 g	6,9 g
dont sucres / of which sugars / waarvan suikers / davon Zucker / de los cuales azúcares / di cui zuccheri	1,4 g	1,3 g
<b>Fibres alimentaires / Fibre / Vezels / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibre</b>	1,7 g	1,5 g
<b>Protéines / Protein / Eiwitten / Eiweiß / Proteínas / Proteine</b>	2,2 g	2 g
<b>Sel / Salt / Zout / Salz / Sal / Sale</b>	0,76 g	0,68 g

**Critères microbiologiques / Microbiological criteria**

Reg. CE n°2073/2005 - FCD

Catégorie FCD / FCD Category : 9.9

	Critère / Criteria	Tolérance / Tolerance
Flore aérobie 30°C / Aerobic flora 30°C	100000	1000000
Ratio Flore/Lactique / Flora/lactic Ratio	10	
Escherichia coli	10	100
Staphylococci coagulase +	100	1000
Clostridium perfringens	30	300
Bacillus cereus	100	1000
Salmonella	Absence / 25g	
Listeria	Absence / 25g	<100

UFC/g / CFU/g

Critères d'hygiène des  
procédés / Process hygiene  
criteriaCritères de sécurité / Security  
criteria

Agrément sanitaire / Sanitary approval : FR-85-288-005 CE

**Données logistiques / Logistics data**

Conditionnement / Conditioning : Poche vrac x35

	1	2	3	4
	Unité de Vente Consommateur - UVC Consumer Sale Unit - CSU	Colis Cardboard	Couche palette Pallet layer	Palette Pallet
<b>Nb de couche / palette</b> Nb of layer/pallet			1	10
<b>Nb de colis</b> Nb of cardboard		1	10	100
<b>Nb d'UVC</b> Nb of CSU	1	1	10	100
<b>Poids net (kg)</b> Net weight (kg)	3,15	3,15	31,5	315
<b>Poids brut (kg)</b> Gross weight (kg)	3,170	3,4	33,7	361,0
<b>Hauteur (cm)</b> Height (cm)	8,9	8,9	8,9	104
<b>Longueur (cm)</b> Lenght (cm)	32,6	32,6	120	120
<b>Largeur (cm)</b> Width (cm)	26,6	26,6	80	80

Gencode article / Item gencode : 13503653411789

Code emballer / Packager code : EMB 85 288B