

|                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| <b>Dénomination :</b>           | Mini-polenta - congelé    |
| <b>Marque :</b>                 | Foodservice               |
| <b>Nombre de pièces :</b>       | 180 pièces environ        |
| <b>Poids :</b>                  | 1.940 kg                  |
| <b>Dimensions :</b>             | Ø 4.5 cm – hauteur 1.1 cm |
| <b>Estampille :</b>             | FR 35 125 007             |
| <b>Code emballeur :</b>         | EMB 35125B                |
| <b>Nomenclature douanière :</b> | 19019099                  |



Suggestion de présentation

## Liste d'ingrédients

**Ingrédients :** lait demi-écrémé, semoule de maïs 14,1%, crème (lait), œuf entier, Emmental râpé (contient lait), oignons préfaits (oignon, huile de tournesol), ciboulette, persil, poivre noir.

## Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients.

Peut contenir gluten, crustacés, poissons, fruits à coques, moutarde, sésame, soja.

## Informations ingrédients

| Origine ingrédient primaire                 |                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Semoule de maïs :</b>                    | Italie                                                                                                                           |
| OGM / Contaminants / Ionisation             |                                                                                                                                  |
| <b>OGM :</b>                                | ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage OGM défini par le règlement 1829/2003 et 1830/2003.                               |
| <b>Contaminants :</b>                       | ce produit respecte les règlements européens 1881/2006, 396/2005 et 1333/2008 en vigueur.                                        |
| <b>Ionisation :</b>                         | ce produit et les matières qui le composent n'ont pas subi de traitement ionisant en accord avec la directive européenne 1999/2. |
| Autres                                      |                                                                                                                                  |
| <b>MGH (Matières grasses hydrogénées) :</b> | Non                                                                                                                              |
| <b>Compatible Halal :</b>                   | Oui                                                                                                                              |
| <b>Végétarien :</b>                         | Oui                                                                                                                              |
| <b>Vegan :</b>                              | Non                                                                                                                              |

## Conservation

DDM (jours) : 547

DLV (jours)\* : 180

À conserver 48h maximum entre 0 et +4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

\*hors promotion et déstockage

## Remise en œuvre

Pour une utilisation froide, laisser décongeler 2h à 4°C, puis garnir.

Pour une restitution rapide, mettre sur plaque au four 4 min à 145°C, laisser refroidir quelques minutes et garnir.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Energie (kJ / kcal)          | 671 / 161 |
| Matières grasses (g)         | 8.8       |
| dont acides gras saturés (g) | 5.3       |
| Glucides (g)                 | 13.6      |
| dont sucres (g)              | 3.1       |
| Fibres alimentaires (g)      | 0.5       |
| Protéines (g)                | 6.6       |
| Sel (g)                      | 0.2       |
| Sodium (mg)                  | 63        |

| Nutrition Facts           |                  |
|---------------------------|------------------|
| 30 servings per container |                  |
| Serving size              | 6 pieces (57.9g) |
| Amount Per Serving        |                  |
| Calories                  | 90               |
| % Daily Value*            |                  |
| Total Fat 5g              | 6%               |
| Saturated Fat 3g          | 15%              |
| Trans Fat 0g              |                  |
| Cholesterol 40mg          | 13%              |
| Sodium 35mg               | 2%               |
| Total Carbohydrate 8g     | 3%               |
| Dietary Fiber 0g          | 0%               |
| Total Sugars 2g           |                  |
| Includes 0g Added Sugars  | 0%               |
| Protein 4g                | 8%               |
| Vitamin D 0.3mcg          | 2%               |
| Calcium 91.7mg            | 8%               |
| Iron 0.3mg                | 2%               |
| Potassium 79.3mg          | 2%               |

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

## Critères microbiologiques en UFC

|                              | m                | M         |
|------------------------------|------------------|-----------|
| Flore aérobie à 30°C         | 100 000          | 1 000 000 |
| Escherichia coli             | 10               | 100       |
| Staphylocoques à coagulase + | 100              | 1 000     |
| Bacillus cereus              | 100              | 1 000     |
| Salmonella                   | Non détecté /25g | -         |
| Listeria monocytogenes       | Non détecté /25g | 100       |
| Levures et moisissures       | 1 000            | 10 000    |

Selon le règlement CE 2073/2005 et les critères microbiologiques de la FCD.

## Conditionnement

|                              | UVC (étui)*                     | UV (master)* |
|------------------------------|---------------------------------|--------------|
| <b>Nature de l'emballage</b> | Sachet plastique<br>Etui carton |              |
| <b>Dimension* (mm)</b>       | 295 x 195 x 122                 |              |
| <b>Poids net (kg)</b>        | 1.940                           |              |
| <b>Poids brut (kg)</b>       | 2.153                           |              |

\*dimensions extérieures

## Palettisation

| <b>EAN13 (UVC)</b>           | 3700478505867                 |                                |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>DUN 14 (UV)</b>           | -                             |                                |
| <b>EAN Palette</b>           | 23700478505861                |                                |
|                              | <b>Palette EU 80 x 120 cm</b> | <b>Palette US 100 x 120 cm</b> |
| <b>Nombre d'UVC / UV</b>     | -                             | -                              |
| <b>Nombre d'UV / palette</b> | 224 (14 couches de 16)        | 260 (13 couches de 20)         |
| <b>Poids net (kg)</b>        | 434.5                         | 504.4                          |
| <b>Poids brut (kg)**</b>     | 482.2                         | 559.7                          |
| <b>Hauteur (m)**</b>         | 1.71                          | 1.58                           |

\*\* : hors palette (+0,15m + 30kg)

| <b>Numéro de version</b> | <b>Date</b> | <b>Motif révision</b>                   |
|--------------------------|-------------|-----------------------------------------|
| 1                        | 16/12/2025  | Création                                |
| 2                        | 25/02/2026  | Ajout de la nomenclature douanière      |
| 3                        | 07/04/2026  | Modification photo                      |
| 3b                       | 25/05/2026  | Ajout précision sur le nombre de pièces |