

Dénomination :	Mini-polenta petits pois - congelé
Marque :	Foodservice
Nombre de pièces :	180 pièces environ
Poids :	2.000 kg
Dimensions :	Ø 4.5 cm – hauteur 1.1 cm
Estampille :	FR 35 125 007
Code emballeur :	EMB 35125B
Nomenclature douanière :	20049050



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

Ingrédients : purée de petits pois 45,6%, semoule de maïs 11,9%, crème (**lait**), **lait** demi-écrémé, **œuf** entier, Emmental râpé (contient **lait**).

Allergènes

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

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

Informations ingrédients

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

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)	687 / 164
Matières grasses (g)	7.8
dont acides gras saturés (g)	4.6
Glucides (g)	13.7
dont sucres (g)	2.5
Fibres alimentaires (g)	3.1
Protéines (g)	8.1
Sel (g)	0.2
Sodium (mg)	63

Nutrition Facts	
30 servings per container	
Serving size	6 pieces (58.8g)
Amount Per Serving	
Calories	100
% Daily Value*	
Total Fat 4.5g	6%
Saturated Fat 2.5g	13%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 40mg	13%
Sodium 35mg	2%
Total Carbohydrate 8g	3%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 2g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 5g	10%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 79.9mg	6%
Iron 0.7mg	4%
Potassium 66.4mg	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
Flore lactique	A rechercher	
Rapport Flore/Lactique	100	
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)*
Nature de l’emballage	Sachet plastique Etui carton	
Dimension* (mm)	295 x 195 x 122	
Poids net (kg)	2.000	
Poids brut (kg)	2.213	

*dimensions extérieures

Palettisation		
EAN13 (UVC)	3700478505874	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478505878	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d’UVC / UV	-	-
Nombre d’UV / palette	224 (14 couches de 16)	260 (13 couches de 20)
Poids net (kg)	448.0	520.0
Poids brut (kg)**	495.7	575.3
Hauteur (m)**	1.71	1.58

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

Numéro de version	Date	Motif révision
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