

Marque : Foodservice
Nombre de pièces : 180 pièces environ
Poids : 1.900 kg
Dimensions : Ø 4.5 cm – hauteur 1.1 cm
Estampille : FR 35 125 007
Code emballleur : EMB 35125B
Nomenclature douanière : 20049098



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

Ingrédients : carotte 50%, crème (**lait**), semoule de maïs 12%, **œuf** entier, **lait** demi-écrémé, Emmental râpé (contient **lait**).

Allergènes

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

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

Informations ingrédients

Origine ingrédient primaire	
Semoule de maïs	Italie
Carotte	France
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
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	595 / 143
Matières grasses (g)	7.5
dont acides gras saturés (g)	4.5
Glucides (g)	12.3
dont sucres (g)	3.1
Fibres alimentaires (g)	2.4
Protéines (g)	5.3
Sel (g)	0.1
Sodium (mg)	57

Nutrition Facts	
30 servings per container	
Serving size	6 pieces (58.8g)
Amount Per Serving	
Calories	80
% Daily Value*	
Total Fat 4.5g	6%
Saturated Fat 2.5g	13%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 40mg	13%
Sodium 35mg	2%
Total Carbohydrate 7g	3%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 2g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3g	6%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 70.5mg	6%
Iron 0.3mg	2%
Potassium 61.3mg	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
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.

Visuel produit

La couleur de la polenta peut varier en raison de la variabilité naturelle de la couleur des carottes.
 Ci-dessous un exemple des couleurs possibles du produit :



Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l'emballage	Sachet plastique Etui carton	
Dimension* (mm)	295 x 195 x 122	
Poids net (kg)	1.900	
Poids brut (kg)	2.113	

*dimensions extérieures

Palettisation		
EAN13 (UVC)	3700478505850	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478505854	
	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)	425.6	494.0
Poids brut (kg)**	473.3	549.3
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
4	27/04/2026	Ajout photo sur la viariabilité possible de la couleur
4b	25/05/2026	Ajout précision sur le nombre de pièces