

DESCRIPTION :

Marinade liquide pour denrées alimentaires.

**Conditionnement :** 1 se x 1 kg**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.000**Unité Minimum de Commande (UMC):** SE**Unité de facturation :** KG**Durée de vie totale du produit en jours :** 365**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 45 entre 0 et 4°C**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

5 à 10% de la viande, fruits de mer, poissons ou cuisson de plats à l'étouffée ou à adapter selon la réglementation en vigueur. S'utilise en barattage, en enrobage, à la poêle sans ajout d'huile, en barbecue. Elle permet une brillance et une aromatisation à cœur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

LES PLUS PRODUITS :

Prêt à cuire.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de
		Kj/ Kcal
Energie	2631 Kj/ 630 Kcal	
Protéines (g)	1.7	
Glucides (g)	17.6	
dont Sucres (g)	11	
Matières grasses (g)	60.6	
dont Acides Gras	8.8	
Fibres alimentaires (g)	2.1	
Sel (g)	6.5	
Sodium (mg)	2559	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.03**GEMRCN :**

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné**Classification :** Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
 Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
 Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colza	Union européenne / non Union européenne
Tournesol	Union européenne / non Union européenne
Caramel	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : Emb 35 275 A

Dénomination légale de vente :

Marinade barbecue

INGREDIENTS :

Huiles végétales (colza (émulsifiant : E471), tournesol), sucre, poudre de tomate, sel, vinaigre d'alcool, épices et plantes aromatiques, eau, caramel (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), arôme naturel.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	OEufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	OEufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :**Méthode de conservation :** Ambiant**Mode de conservation épicerie** à température ambiante, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière**PALETTISATION :****Dimensions carton en cm :** L 40.600 x l 27.800 x h 15**Longueur Palette en cm :** 120**Largeur Palette en cm :** 80**Hauteur Palette en cm :** 128.340**Nb d'UMC / couche :** 54**Nb couches / palette :** 7.556**Code EAN :** 3359810091010**Nom du fournisseur :** 102139 FRANCE CULINAIRE DEVELOPPEMENT**Code douanier :** 21039090**Recette sans porc**

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *