



Matériel 410081
 EAN 5601718180807
 ITF 15601718180804
 Version V001
 Date de la version 24/02/2026

Identification du produit

Chou pour Caldo Verde 6x340g Gelpeixe Chef Surgelé



Nom scientifique
 Pêché
 Sous-zone
 Engin de pêche
 Origine
 Validité (mois) 18

Caractéristiques du Produit

Choux précuits surgelé, conditionné dans une barquette en plastique, sous film plastique et emballé dans des boîtes en carton ondulé.

Ingrédients: Choux précuits.

Nb. de doses: 2

Recette: Ingrédients à ajouter: 800g de pommes de terre, 100g d'oignons, 2 dents d'ail, 2l d'eau, 4 cuillers à soupe d'huile d'olive, chorizo et sel selon le goût. Épluchez les pommes de terre, l'oignon et l'ail et mettez-les dans une casserole avec d'eau. Laissez cuire 20 minutes. Mixez à l'aide d'un mixeur. Additionnez le chou et laissez cuire 7 minutes sans couvrir. Éteignez le gaz et additionnez les cuillères d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et ajoutez des rondelles de chouriço selon votre goût.

Si vous désirez rehausser la saveur de votre Caldo Verde, faites cuire le chorizo dans l'eau des pommes de terre et retirez-le lorsque vous ajoutez le chou.

Lot

- Composé de 4 chiffres: le 1er correspond au dernier chiffre de l'année; le reste indique le numéro du jour de l'année. *Apport référence (AR)
 Autre

Information nutritionnelle

	VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100g	Par portion	%AR*
		100g	
Valeur énergétique (KJ/kcal)	126/30		
Matières grasses (g)	1.9		
dont acides gras saturés (g)	0.6		
Glucides (g)	<0.5		
dont sucres (g)	<0.5		
Protéine (g)	3.2		
Sel (g)	0.2		

* Apport de référence (AR) pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal)

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Caractéristiques microbiologiques

Indicateurs

Recherche sur Salmonella Négatif à 25 g
 Nombre de bactéries coliformes $\leq 10^5$ UFC/g
 Comptage d'E. coli $\leq 10^1$ UFC/g

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT



Nombre de moisissures	≤10 ³ UFC/g
Nombre de levures	≤10 ⁴ UFC/g
Comptage de Staphylocoques coagulase +	≤10 ⁴ UFC/g
Compte de Listeria monocytogenes	≤10 ² UFC/g

Caractéristiques physiques

Indicateurs

Etat	Surgelé
Couleur	Caractéristiques du produit
Odeur	Caractéristiques du produit
Texture	Caractéristiques du produit
Saveur	Caractéristiques du produit
Parasites visibles	absent

Conditions de conservation

Conserver au congélateur à -18°C. Une fois que le processus de dégivrage a commencé, ne pas recongeler.

Paquet principal

Poids du paquet (kg)	0,34
Longueur (dm)	1.97
Largeur (dm)	1.40
Hauteur (dm)	0.39
Le volume (dm ³)	1.08
Commentaires	Plateau + plastique

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	6,00
Poids du colis secondaire (kg)	2,04
Longueur (dm)	2.60
Largeur (dm)	2.10
Hauteur (dm)	1.50
Le volume (dm ³)	8.19
Commentaires	Boîte en carton

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	195,84
Type de palette	EURO
N° boîtes	96
Boîtes de base	24
Boîtes de hauteur	4

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur