

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Oignons rouges émincés

<b>Saveur / Goût</b>	Goût caractéristique des oignons, absence de goût étranger.	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Fondant après cuisson.	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable: NON**
**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 24 mois à -18°C

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

Sans décongélation préalable.

Au four vapeur: mettre 1 Kg d'oignons rouges dans un bac gastronorme perforé et cuire sans couvercle pendant 10 à 12 minutes.

A la sauteuse: placer 1 Kg d'oignons rouges dans la sauteuse préalablement graissée, chauffer à 160°C, mouiller d'eau et cuire pendant 3 minutes en remuant de temps en temps. Stopper la chauffe et couvrir 3 minutes.

Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

**INGREDIENTS**

Oignons rouges émincés.

**Allergène(s):** Aucun.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

<b>Soumis à étiquetage OGM</b>	NON	<b>Produit ionisé</b>	NON	<b>Végétarien</b>	OUI
<b>Végétalien / Végan</b>	OUI	<b>Sans Gluten</b>	OUI	<b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b>	NON
<b>Contient du porc</b>	NON	<b>Contient de la présure animale</b>	NON		

 - **Origine produit fini:** Espagne - **Code emballer:** EMB 22136U

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

<b>Energie (kJ)</b>	134	<b>Energie (kcal)</b>	32
<b>Matières grasses (g)</b>	<0,5	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	<0,1
<b>Glucides (g)</b>	5,4	<b>dont sucres (g)</b>	4,6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2,7	<b>Protéines (g)</b>	1
<b>Sel (g)</b>	0,02		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Flore aérobie mésophile</b>	?10 000 000 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	?100 ufc/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	?100 ufc/g	<b>Salmonelle</b>	Absence dans 25 g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 10 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Film plastique en OPP/PE	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3184034275096	13184034275093	/
<b>Poids net (Kg)</b>	1 Kg e	10,00	560
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	1,008 Kg	10,45	610
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	335 x 250 x 30	395 x 290 x 230	1200 x 800 x 1760
<b>EAN 128</b>	/	NON	OUI

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	560	8	7	56

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.