

sl.1.26



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Epinards hachés en portions surgelés
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Blanchi. Portion de 28/30 g. Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).
Conservation :	Surgelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	épinards hachés en portion (100%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
épinards hachés en portion	France, Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : Belgique, France [Département(s) : 59]

N° d'agrément : FR 59.210.200 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Certif env 2/equiv reconnue

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07103000 - Épinards, tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande] et arroches [épinards géants], non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Pesticides	100 (< MRL EU)	Plomb	100 mg/kg (< MRL EU)
Cadmium	100 mg/kg (< MRL EU)		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit issu d'une exploitation ayant une démarche responsable
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée. | Avec ou sans décongélation, directement dans la suite culinaire. |

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
72	22	0.4	0.1	0.6	0.2	2.3	2.8	0.078

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.00

Epinars hachés en portion CE2 2,5 kg Bon&Engagé

Article : 244568

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxIxH)	EAN/GTIN
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.56	4	Sachet		380x245x230	13061432113045
Palette	630	676.872	252	Sachet	63	1200x800x1760	23061432113042
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			3061432113048
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			