

sl.1.12



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Aubergines slabs grillés surgelé IQF
- Descriptif produit :** Surgelé. Fines tranches légèrement grillées.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Congelé
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** aubergines 97%, huile de tournesol 3%

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
aubergine	Espagne
huile de tournesol	Espagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Régimes particuliers :** 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 : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Atouts

Atout : Produit prémarqué permettant un gain de temps à la cuisson
Multiples utilisations possibles : chaud en garnitures, froid dans des salades

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h

Mise en œuvre : Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse. Pour les gros volumes, décongélation en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 heures. Finir avec la suite culinaire. Pour les gros volumes, sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 175/220°C.

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							
326	78	6	0.3	8.8	3.6	2.8	3	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.50

Type de matières grasses : Tournesol

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
Sachet	1	1.001	1	Sachet		320x262x25	5410355417982
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Colis	5	5.34	5	Sachet		320x262x25	5410355417999
Palette	450	505.75	315	Sachet	63	1200x800x1850	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			