

sl.1.61

d'aucy



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Poêlée de légumes et champignons cuits et surgelée

Descriptif produit : Surgelé. Cuit. Carottes rouges, courgettes, carottes jaunes, pousses de haricots mungo (pousses de soja), champignons noirs émincés, fèves de soja. Sachet de 2,5 kg. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Carottes rouges (24.5%), courgettes (22.5%), carottes jaunes (21%), pousses de haricots mungo, champignons noirs émincés (10%), fèves de SOJA (7%). Fabriqué dans un atelier utilisant : céleris et ses dérivés.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Carottes rouges	Union Europ.
Courgettes	Union Europ.
Carottes jaunes	Union Europ.

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 56, 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Soja

Traces d'allergènes : Céleri

Composants spécifiques : Sans additif

Régimes particuliers : 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 : 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	3 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	31.8 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	45 système métrique		

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 perforé avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.

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							
117	28	0.7	0.1	3.1	2.1	0.7	1.9	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.71

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 (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	540	587	216	Sachet	54	1200x800x1920	03248450025694
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.405	4	Sachet		391x256x295	03248450025663
Sachet	2.5	2.593	1	Sachet			3248451080555