

sl.1.59



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 :	Mélange de légumes cuit surgelé
Descriptif produit :	Surgelé IQF.Cuit. Mélange de légumes: Carottes, courgettes, céleris raves, navets. 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, courgettes, CELERIS RAVES, navets

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Carottes	Union Europ.
courgette	Union Europ.
céleri rave	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) :	720
Allergènes majeurs :	Céleri
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 15/01/2025 18:06

N° de version : 7.18

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, 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	50 mm	Hauteur de l'unité de consommation	420 mm
Largeur de l'unité de consommation	270 mm		

## Atouts

**Atout :** Produit cuit prêt à consommer chaud ou froid

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24h à +5°C

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes : avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. | Pour les petits volumes : Cuisson traditionnelle, avec ou sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse. | 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							
99	24	0.5	0.1	3.4	2.7	1.9	1.1	0.03

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.20

**Type de matières grasses :** Aucune

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

## 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
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.384	4	Sachet		391x256x216	03248450006778
Palette	720	762.648	288	Sachet	72	1200x800x1878	03248450027711
Sachet	2.5	2.518	1	Sachet			3248451068850
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			