

sl.1.30



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Haricots verts plats coupés surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cru. Origine France. Tronçons de 4 cm env. Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2). 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 :** Ingrédients:Haricots verts plats. Peut contenir : CELERI

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Haricots verts plats	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 80]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

# Haricots verts plats coupés CE2 2,5 kg Minute® Bonduelle

Article : 309734

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 :	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 :	07102200 - Haricots 'Vigna spp., Phaseolus spp.', écosés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

## Atouts

**Atout :** La découpe est homogène, ce qui permet une cuisson optimum  
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 :** Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145°C température stabilisée. | Pour les petits volumes : cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse liquide. | Remise en température compatible en chariot de remise en température.

## 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							
110	26	0.2	0.1	3.6	1.6	2.4	1.3	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.50

**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
Sachet	2.5	2.514	1	Sachet		455x280x93	3083680586856
Colis	10	10.309	4	Sachet		385x255x205	03083680650694
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	810	860.034	324	Sachet	81	1200x800x1995	03083680225908
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			