

sl.1.57



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 :	Rondelles de courgette enrobées d'une pâte à beignet, le tout frit.
Descriptif produit :	Surgelé. +/- 6 g. Courgette (50%). Carton de 4 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	Courgette (50%), eau, farine de BLE, farine de maïs, farine de SEIGLE, sel, agents levants (E500, E450), ail, épaississants (E466). Huile de friture : huile de colza

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
courgette	Union Europ.

** 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 :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.278.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	900
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
Régimes particuliers :	Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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							
992	238	16	1.9	20	0.9	1.1	3	1.33

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.19

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 04 - Produits frits ou préfrits contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	24	0	6	Colis	6		
Palette	288	314.496	72	Colis	72	1200x800x1800	
Colis	4	4.368	1	Colis		410x306x130	3255790006733