

sl.1.33



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Navets en dés surgelés

**Descriptif produit :** Surgelé IQF. Blanchi. Cultivé en France, Belgique. Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).

**Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF

**Etat de préparation :** Blanchi

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** navets 100 %

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Navets	France

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

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

**N° d'agrément :** BE 0416 216 607, FR 59.210.200 CE

Durée de vie totale du produit (jours) :	912
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
Bio AB :	
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 :	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 :	Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit issu d'une exploitation ayant une démarche responsable 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 :	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°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							
132	32	0.2	0.06	4.7	4	3.5	1	0.15

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	5.00
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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.3	4	Sachet		380x240x185	13061432112765
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			3061432112768
Palette	810	835	324	Sachet	81	1200x800x1865	23061432112762