

# Champignons de Paris émincés 2,5 kg

Article : 302522

sl.1.17



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Champignon de Paris emince, surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Crus. Origine Belgique, Pays Bas. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** 100% Champignons de Paris

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Champignons de Paris	Belgique, Pays-Bas

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

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, 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 :** 07108061 - Champignons du genre 'Agaricus', non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Sulfites SO2	0 ppm (<10)		

## Atouts

**Atout :** Produit déjà travaillé, prêt à l'emploi  
Sachet de 2,5 kg : praticité d'utilisation

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, pour les faire dégorger. Ajouter la matière grasse ou finir dans la suite culinaire. [Sans décongélation, directement dans la suite culinaire.] Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans de l'eau bouillante avec jus de citron.

## 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							
57	14	0.1	0	0.4	0.2	1.5	2.3	0.015

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 23.00

**Type de matières grasses :** Aucune

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

**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	2.52	1	Sachet			8711285101512
Colis	10	10.4	4	Sachet		394x250x205	
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	720	748.8	288	Sachet	72	1200x800x1780	
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			