

sl.1.54

d'aucy



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. Cuit. Haricots verts, carottes, haricots beurre, carottes jaunes (12% min), pousses de haricots mungo (pousses de soja). Sachet de 2,5 kg. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Haricots verts (33%), carottes, carottes jaunes (15%), haricots beurre (15%), pousses de haricots mungo. Fabriqué dans un atelier utilisant : céleris et ses dérivés.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Haricots verts	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) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/09/2024 11:30

N° de version : 5.7

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

# Poêlée bâtonnière de légumes aux carottes jaunes d'aucy

Article : 15564

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	50 mm	Hauteur de l'unité de consommation	390 mm
Largeur de l'unité de consommation	270 mm		

## Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour la liaison froide : Déposer le produit surgelé en barquette, operculer, stocker en chambre froide à J+3. Remettre en température sans l'opercule à 125/175°C pendant 45 minutes maximum. Pour le flux tendu ou la liaison chaude : Sans décongélation, sans sel et sans matière grasse sur tôle à pâtisserie au four à chaleur sèche, température stabilisée 150°C/175°C. 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							
142	34	0.5	0.1	4.7	2.7	3.6	1.5	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.00

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
Palette	630	680.389	252	Sachet	63	1200x800x1917	03248450027582
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.408	4	Sachet		391x256x251	03248450011130
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3248451090158