

sl.1.49



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 : Oignons émincés surgelés
Descriptif produit : Surgelé IQF.
Conservation : Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation : Blanchi
Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients : Ingrédients: Oignons. Présence fortuite de CELERI.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Oignons | Pologne |

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 80]
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 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 ')

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|--------|------------------------------------|--------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 118 mm | Hauteur de l'unité de consommation | 490 mm |
| Largeur de l'unité de consommation | 355 mm | | |

Atouts

Atout : Produit service prêt à l'emploi qui permet un gain de temps
Produit déjà travaillé, prêt à l'emploi

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, avec de la matière grasse.

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 | | | | | | | |
| 159 | 38 | 0.2 | 0.1 | 6.9 | 5.7 | 1.7 | 1.2 | 0.03 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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 | 560 | 609.656 | 224 | Sachet | 56 | 1200x800x1741 | 03083680225328 |
| Couche | 80 | 0 | 32 | Sachet | 8 | | |
| Sachet | 2.5 | 2.518 | 1 | Sachet | | 355x118x490 | 3083680008891 |
| Colis | 10 | 10.44 | 4 | Sachet | | 400x295x225 | 03083680674997 |
| Pièce unitaire | 2.5 | 0 | 1 | Sachet | | | |