

sl.1.19



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 champignons forestier surgelé

**Descriptif produit :** Surgelé. Champignons en proportions variables (bolets jaunes, shiitakés, pleurotes et cèpes). Carton de 3 sachets, soit 3 kg.

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

**Etat de préparation :** Cru

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Bolets jaunes, shiitakés (contient naturellement des Sulfites), pleurotes, cèpes

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Bolets jaunes	UE / Hors UE
Shiitakés	France, Chine, Espagne, Italie
Pleurotes	France, Chine, Espagne, Italie

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 40]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

# Mélange de champignons forestiers 1 kg

Article : 278507

**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 :** 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (5 % (masse))	Matière étrangère végétale	30 %
Matière étrangère minérale	20 %		

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - A consommer immédiatement, à consommer cuit.

**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. Les champignons de ce mélange nécessitent une cuisson à cœur avant consommation. Bien respecter le mode de préparation.

## 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							
100	24	0.5	0.2	1.8	0.5	3.1	1.8	0.03

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.60

**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	1	1.05	1	Sachet			3293024011719
Colis	3	3.15	3	Sachet		298x198x211	13293024011716
Couche	48	0	48	Sachet	16		
Palette	384	403.2	384	Sachet	128	1200x800x1810	