

sl.1.15



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

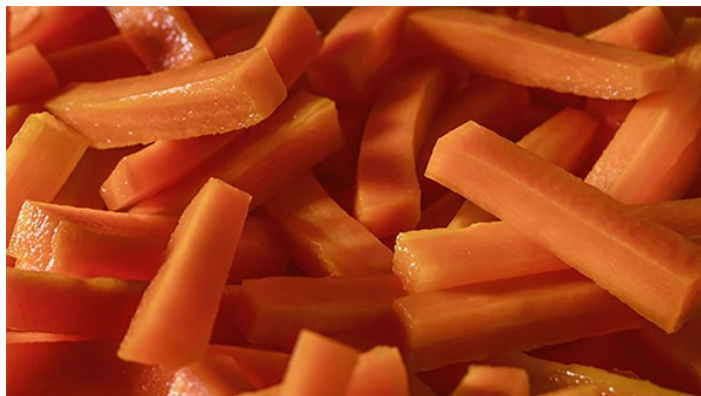


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Carottes bâtonnets surgelées

Descriptif produit : Surgelé. Cuit. Origine France. Issu d'une exploitation ayant une certification environnementale reconnue de niveau 2 (CE2).

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 2.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: Carottes. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
carottes	France

** 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/09/2024 20:47

N° de version : 5.16

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

Carottes en bâtonnets CE2 5 kg Minute Bonduelle

Article : 237591

- Traces d'allergènes :** Céleri
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Labels :** Certif env 2/equiv reconnue
- Bio AB :**
- Régimes particuliers :** Sans gluten, 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	133 mm	Hauteur de l'unité de consommation	495 mm
Largeur de l'unité de consommation	400 mm		

Atouts

- Atout :** 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 :** Oui - 24H dans le réfrigérateur
- 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. | Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 heures. Finir avec la suite culinaire. | 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							
136	32	0.4	0.1	5.2	4.2	2.8	0.6	0.08

Vitamines : Vitamine A (µg) : 512.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.50

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
Couche	80	0	16	Sachet	8		
Sachet	5	5	1	Sachet		400x133x495	3083680038607
Colis	10	10.375	2	Sachet		393x292x215	03083681137101
Palette	640	689.004	128	Sachet	64	1200x800x1886	03083681137118