

sl.1.58



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 : Préparation de salsifis en forme de beignet, le tout frit

Descriptif produit : Surgelé. Carton de 4 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Préfrit

Conditionnement : Colis de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Salsifis (54%), eau, farine de BLE, farine de maïs, farine de SEIGLE, sel, agents levants (E500, E450), ail, épaississants (E466). Huile de friture : huile de colza

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
salsifis	Union Europ.

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

N° d'agrément : FR 76.278.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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							
830	198	8	0.9	27	1.6	3	3	1.26

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.38

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 36 - Produit frit < ou = à 15% de matières grasses

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	468	502.164	117	Colis	117	1200x800x1850	
Pièce unitaire	4	0	1	Colis			
Couche	36	0	9	Colis	9		
Colis	4	4.292	1	Colis		380x253x124	3255790006672