

sl.1.36



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 :** Rondelles de poireau surgelées
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Blanchis. Carton de 4 sachets, soit 10 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Blanchi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Poireaux. Présence fortuite de CELERI.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|------------------|
| Poireaux rondelles | France, Belgique |

** 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, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- 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 | 105 mm | Hauteur de l'unité de consommation | 485 mm |
| Largeur de l'unité de consommation | 315 mm | | |

Atouts

Atout : La découpe est homogène, ce qui permet une cuisson optimum

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. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.

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 | | | | | | | |
| 95 | 23 | 0.3 | 0.1 | 2.7 | 1.9 | 2.4 | 1.1 | 0.01 |

Vitamines : Acide folique (µg) : 2.4 mg/100g, Vitamine K (µg) : 20.2 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.67

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, 10 sur 20
adolescents, adultes en métropole :

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 | 32 | Sachet | 8 | | |
| Palette | 480 | 526.725 | 192 | Sachet | 48 | 1200x800x1786 | 03083680225823 |
| Sachet | 2.5 | 2.514 | 1 | Sachet | | 485x315x105 | 3083680009027 |
| Colis | 10 | 10.453 | 4 | Sachet | | 393x292x270 | 03083680606059 |