

sl.1.51



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 :	Petits oignons blancs surgelés
Descriptif produit :	Surgelé. IQF. Ø 21 à 23 mm. Carton de 4 sachets.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Petits oignons blancs. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Petits oignons blancs	Belgique, Pays-Bas

** 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/09/2024 13:52

N° de version : 5.1

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

Petits oignons blancs 2,5 kg Bonduelle

Article : 7467

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	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	420 mm
Largeur de l'unité de consommation	280 mm		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - En chambre froide réfrigérée ou réfrigérateur (0 à +3°C) : 24h

Mise en œuvre : Sans décongélation, directement dans la suite culinaire. [Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, pour les faire dégorger. Ajouter la matière grasse ou finir dans la suite culinaire.]

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							
171	41	0.2	0.1	7.8	2.2	2	0.9	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.50

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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

Petits oignons blancs 2,5 kg Bonduelle

Article : 7467

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	720	772.181	288	Sachet	72	1200x800x1910	03083680226592
Couche	80	0	32	Sachet	8		
Sachet	2.5	2.512	1	Sachet		93x280x420	3083680008907
Colis	10	10.378	4	Sachet		395x285x195	03083680100908
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			