

e.2.96 Nutriscore\_A



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 :** Macédoine de légumes

**Descriptif produit :** Mélange de petits pois, haricots verts coupés, flageolets verts, carotte, navet. Légumes verts 50%. +/- 29 portions de 90 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE\*). Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

**Liste des ingrédients :** Eau, carottes, haricots verts, navets, petits pois, flageolets, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Légumes	Union Europ.
Petits pois	France, Union Europ.
Haricots verts	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 45, 56, 62]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

# Macédoine de légumes en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 25093

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 :** 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.3 (4.9-5.7)	Plomb	0.1 mg/kg (conformité aux normes UE)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter les légumes et les rincer délicatement (facultatif). A froid : débarrasser les légumes dans un grand saladier et ajouter de la mayonnaise bien ferme. A chaud : débarrasser les légumes dans un plat de cuisson ou une casserole. Réchauffer à feu doux et à couvert. Pour un meilleur résultat gustatif : ajouter un peu de bouillon, de jus de viande ou de fonds blanc dans le plat de remise en température. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et ajouter un peu de matière grasse. Finir par l'assaisonnement et la personnalisation. Réchauffer toujours à feu doux et à couvert.

## 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							
200	48	0.8	0.1	6.7	2.4	3	1.9	0.9

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.38

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	772.45	165	Boite	55	1200x800x1400	03061435200226
Boite	4	4.53	1	Boite			3061435000222
Colis	12	13.59	3	Boite		470x160x250	03061435100229
Pièce unitaire	4	0	1	Boite			
Pièce	4	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 2.655