

e.2.82 Nutriscore_A



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Céleri râpé

Descriptif produit : +/- 24 portions de 90 g. Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE). Colis de 3 boîtes.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : CELERI rave, eau, sel, vinaigre d'alcool, sucre, antioxydant : acide ascorbique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CÉLERI RAVE	Union Europ., Belgique
EAU	France, Espagne
VINAIGRE D'ALCOOL	Espagne, Italie

Pays de transformation : France [Département(s) : 62], Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440

Allergènes majeurs : Céleri

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : 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 : 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre 'Capsicum', du maïs doux, des ignames, des patates douces et pa

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.2 (3.9-4.3)	Acidité acétique	0.4 % (0.3-0.5)

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 recommandés. Egoutter le produit et l'assaisonner d'une sauce au choix. Le céleri râpé s'accommode de sauces vinaigrettes et mayonnaises, il peut aussi être mélangé à d'autres légumes pour réaliser des salades composées. Bien rincé afin d'enlever le gout vinaigré, il s'utilise pour des préparations chaudes (garniture de consommé, julienne de légumes).

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							
146	35	0.9	0.01	4.6	0.7	2.6	1	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.11

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	763	165	Boite	55	1200x800x1400	
Boite	4	4.35	1	Boite			3061435000055
Colis	12	13.5	3	Boite		470x160x250	3061435100052
Pièce unitaire	4	0	1	Boite			
Pièce	4	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 2.21

Volume (litre) : 4.25