



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Ratatouille Cuisinée
- Descriptif produit :** Mélange de courgette, jus de tomate, tomate, aubergine, double concentré de tomate, oignon, poivrons rouge et vert. +/- 25 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 3,75 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 3.750 kg
- Liste des ingrédients :** Courgettes 34%, tomates 25%, jus de tomate 16%, aubergines 10.6%, double concentré de tomate 5%, oignons 3,5%, poivrons 2,75%, huile de colza, sel, amidon modifié de maïs, sucre, arôme naturel d'épices, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Courgette	Espagne
Tomate	Espagne
Jus tomate	Espagne

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 :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Ratatouille en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 969

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 : 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	7 °B (6.5-10)	pH	4.1 (4-4,4)
Cadmium	0 mg/kg (0.05)	Etain	0 mg/kg (200)
Matière étrangère minérale	0 % (0)	Matière étrangère végétale	0 % (0.5)
Pesticides	0 (R396 2005)	Stabilité à température	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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter partiellement, si besoin. Ne pas rincer. La ratatouille s'utilise simplement réchauffée : au four (20 minutes à 180°C), au micro-ondes (3 minutes sur assiette filmée), au bain-marie (15 minutes à 98°C), en sauteuse ou à feu vif. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Proposer la ratatouille comme garniture d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson. Elle peut être associée à un féculent, voire même mélangée avec du riz, du blé et autres céréales. Elle s'utilise pour des petits farcis provençaux, des omelettes, des bouchées feuilletées. Elle s'utilise aussi partiellement égouttée et mixée, pour garnir des pizzas, des tartines provençales, pour monter des lasagnes, pour réaliser une sauce épaisse ou pour réaliser des soufflés. Produit déjà cuisiné et prêt à consommer.

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							
144	35	1.3	0.2	3.7	2.9	1.5	1.1	0.86

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

Type de matières grasses : Colza

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
Boite	3.75	4.667	1	Boite			3061435000505
Colis	11.25	14.001	3	Boite		470x160x240	3061435100502
Couche	123.75	0	33	Boite	11		
Palette	618.75	726	165	Boite	55	1200x800x1350	
Pièce	3.75	0	1	Boite			
Pièce unitaire	3.75	0	1	Boite			

Volume (litre) : 4.125