

Cèpes morceaux 1 kg

Article : 1310



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cèpes morceaux surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Têtes et pieds nettoyés, coupés à la main.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** cèpes (Boletus edulis, pinicola, aereus, reticulatus)
- Simple congélation :** Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
cèpes (Boletus edulis, pinicola, aereus, reticulatus)	France, Afrique du Sud, Bosnie-Herz., Bulgarie, Chine, Croatie, Féd. de Russie, Kosovo, Lettonie, Lituanie, Macédoine, Monténégro, Pologne, Roumanie, Serbie, Turquie, Ukraine

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Chine, France [Département(s) : 40]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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 :** 07108069 - Champignons, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl.

des champignons du genre 'Agaricus')

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (5 % (masse))	Matière étrangère végétale	5 %
Matière étrangère minérale	1 %		

Atouts

Atout : Petit conditionnement (1 kg) : gestion des stocks optimale

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A consommer immédiatement, à consommer cuit.

Mise en œuvre : 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							
122	29	0.5	0.1	3	1.1	2	3.2	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.40

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, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	48	0	48	Sachet	16		
Colis	3	3.15	3	Sachet		298x198x211	23293022835465
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3293022835461
Palette	384	410	384	Sachet	128	1200x800x1800	3061432100765