



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pois EF carotte et oignon à l'étuvée

Descriptif produit : +/- 19 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,805 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Petits pois doux extra fins (52%), eau, carottes en rondelles (4,2%), oignons (2,8%), sucre, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
PAS D'INGREDIENT PRINCIPAL	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 45]

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

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 : 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	248 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 système métrique		

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 les légumes, sans les rincer. 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 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							
332	79	0.5	0	12	3.6	4.5	4.3	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.60

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	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800125939
Boîte	4	4.68	1	Boîte			3017800122624
Colis	12	14.04	3	Boîte		470x160x250	3017800125922
Pièce	4	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.805