



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 :	Mélange de légumes surgelés
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Carottes, céleri rave, navets, oignons.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Légumes en proportions variables : carottes, CELERI, navets, oignons.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Carottes	France, Belgique
Céleri	France, Belgique, Pays-Bas
Navets	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Céleri
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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/01/2024 10:42

N° de version : 8.3

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	425 mm
Largeur de l'unité de consommation	280 mm		

Atouts

Atout : Découpe fine des légumes : mise en oeuvre rapide et uniforme
Mélange classique d'une brunoise
Multiples utilisations possibles à chaud comme à froid : en garniture, dans une salade, une sauce, un montage cocktail

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, directement dans la suite culinaire. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, avec de la matière grasse. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte 145/175°C température stabilisée.

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							
108	26	0.2	0.1	4	3	2.4	0.8	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

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
Palette	640	688.201	256	Sachet	64	1200x800x1726	03083680226028
Couche	80	0	32	Sachet	8		
Colis	10	10.363	4	Sachet		395x285x195	03083680510073
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet		280x93x425	3083680490856