



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pousse de haricot mungo
Descriptif produit : Boîte 3/1 de 1,12 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.400 kg
Liste des ingrédients : Pousses de haricots mungo, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant: acide ascorbique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
POUSSES DE HARICOTS MUNGO FRAÎCHES	Espagne
EAU	Espagne
SEL	Espagne

- Pays de transformation :** Espagne
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : 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 : 20055900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des haricots en grains)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.4 (4,2-4,6)	Plomb	0.1 mg/kg (R 1881/2006)
Cadmium	0.1 mg/kg (R 1881/2006)	Etain	200 mg/kg (R 1881/2006)
Matière étrangère végétale	0 % (ABSENCE)	Matière étrangère minérale	0 % (ABSENCE)
Pesticides	0 (R 396/2005)	Stabilité à température	0 (DIFFERENCE PH <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 recommandées. Egoutter et rincer le produit. Les pousses de haricots mungo (pousses de soja) peuvent se déguster froides (en salade, comme garnitures de rouleaux de printemps ou comme légumes à l'aigre-douce) ou chaudes (sautées en wok ou à la poêle, frits dans des nems, en garniture de viandes ou poissons grillés).

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							
119	28	0.5	0.1	3.5	0.5	2.7	1.6	0.56

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.20

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	79.2	0	33	Boîte	11		
Palette	633.6	790	264	Boîte	88	1200x800x1500	
Boîte	2.4	2.933	1	Boîte			3061435000512
Colis	7.2	8.799	3	Boîte		480x160x160	3061435100519
Pièce unitaire	2.4	0	1	Boîte			
Pièce	2.4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 1.12