



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Myrtilles entières surgelées
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Egrappées.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Myrtille

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Myrtille sauvage	Canada

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

<b>Pays de transformation :</b>	Belgique, Canada
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	08119050 - Myrtilles [fruits du 'Vaccinium myrtillus'], non cuites ou cuites à l'eau ou à la vapeur, congelées, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	10 °B (8-12)		

## Atouts

**Atout :** Produit surgelé IQF permettant une sortie en fonction des besoins  
Sachet de 1 kg : praticité d'utilisation

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, plonger les fruits dans un sirop (200 g d'eau / 200 g de sucre pour 1 kg de fruits). Pour les grosses quantités, par tranche de 10 kg : prévoir 2 kg de sucre pour 1,5 litre d'eau. | Après décongélation, à conserver au réfrigérateur (+4°C max) et à consommer dans les 24 heures.

## 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							
205	49	0.4	0.01	8.9	7	3.7	0.6	0.06

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.50

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 23 - Desserts de fruits crus 100% fruits crus sans sucres ajoutés ou contenant au moins 80 g de fruits cru

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 8/20 mini

## 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
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Palette	585	635	585	Sachet	117	1200x800x1800	
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Sachet	1	1	1	Sachet			3061432138027
Colis	5	5.3	5	Sachet		390x250x120	13061432138024