



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Dénomination réglementaire : | Framboise surgelée |
| Descriptif produit : | Surgelé IQF. Variété Williamette. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% Framboise |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|-----------------|
| Framboise | Serbie, Ukraine |

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

| | |
|---|---|
| Pays de transformation : | Serbie, Ukraine |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 730 |
| 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 : | Casher, Halal, 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 : | 08112031 - Framboises, non cuites ou cuites à l'eau ou à la vapeur, congelées, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants |

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 : Oui - A conserver 24heures entre 0 et 4°C après décongélation

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 | | | | | | | |
| 297 | 71 | 0.3 | 0.01 | 4.5 | 4.5 | 4.6 | 1.4 | 0.01 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.67

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Sachet | 1 | 1.01 | 1 | Sachet | | | 3061432138003 |
| Couche | 45 | 0 | 45 | Sachet | 9 | | |
| Colis | 5 | 5.05 | 5 | Sachet | | 400x300x300 | 13061432138000 |
| Palette | 540 | 598 | 540 | Sachet | 108 | 1200x800x2000 | 23061432138007 |
| Pièce unitaire | 1 | 0 | 1 | Sachet | | | |