



## FICHE LOGISTIQUE

DESIGNATION PRODUIT	OIGNONS FRITS 1KG
CIP	520373
CODE EAN 13	3 27 592 520373 8
CODE DUN 14	1 3 27 592 520373 5
POIDS NET UC (kg)	1,000
POIDS BRUT UC (kg)	1,020
TAUX TVA	5,50%
N° NOMENCLATURE DOUANIERE	2005990099

## CARACTERISTIQUES UC

Hauteur (mm)	230	DLUC	12 mois
Longueur (mm)	225	DMGRE	6 mois
Largeur (mm)	225	Fiche palettisation n°	FPE 143 C
Diamètre (mm)			

## CARACTERISTIQUES PCB

PCB	10	Longueur (mm)	423
Poids net PCB (kg)	10,000	Largeur (mm)	343
Poids brut PCB (kg)	10,910	Hauteur (mm)	273

## PALETTISATION

Nombre de cartons par rang	6	Poids net palette (kg)	300,000
Nombre de rangs par palette	5	Poids brut palette (kg)	352,300
Nombre de cartons par palette	30	Largeur palette (mm)	800
Nombre d'UC par palette	300	Longueur palette (mm)	1200
		Hauteur palette (mm)	1515

## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Oignons frits 1 KG

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Oignon (76%), huile de palme, farine de BLE, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
oignons	Pays-Bas

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Soja

<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	Les oignons frits peuvent être intégrés, sans restitution préalable, dans des sauces ou des préparations culinaires, afin de leur donner un bon goût d'oignon frit et légèrement caramélisé. Il est aussi possible de les utiliser à froid, sans réhydratation, dans une salade composée ou mélangés à une mayonnaise, pour agrémenter un sandwich, un burger, ou pour accompagner des suchi, des pâtes, des frites, du riz. Ils apporteront à la fois un marquant visuel, un goût typé et une texture bien croustillante. Pour restituer les oignons frits, mélanger la quantité nécessaire de produit à de l'eau, porter doucement à ébullition et cuire 15 minutes.

## 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							
2,370	571	44	20	36	15	4.5	6	0.98

**Vitamines :** Magnésium (mg) : 400.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.14

**Type de matières grasses :** Colza, Palme

## 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
Colis	10	10.91	10	Sachet		423x343x273	13275925203735
Sachet	1	1.02	1	Sachet			3275925203738
Couche	60	0	60	Sachet	6		
Palette	300	352.3	300	Sachet	30	1200x800x1515	
Pièce	1	0	1	Sachet			