



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 : Betteraves rouges en dés, assaisonnées

Descriptif produit : +/- 29 portions de 90 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Betteraves rouges, eau, sel, vinaigre d'alcool, sucre, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Betteraves	France, Espagne
Eau	Espagne
Vinaigre d'alcool	Espagne

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : 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 : 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre 'Capsicum', du maïs doux, des ignames, des patates douces et pa

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4 (3.7-4.3)	Acidité acétique	0.4 % (0.3-0.5)
Cadmium	0 mg/kg (0.05)	Etain	0 mg/kg (200)
Plomb	0 mg/kg (0.01)	Matière étrangère minérale	0 % (0)
Matière étrangère végétale	0 % (1)	Pesticides	0 (R 396/2005)

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 le produit et l'assaisonner d'une sauce au choix. Les betteraves sont déjà légèrement vinaigrées. Elles s'accrochent de sauce vinaigrette bien moutardée, de persil haché, d'ail ou d'échalotte. Elles peuvent aussi être mélangées à d'autres légumes pour réaliser des salades composées.

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							
183	43	0.5	0	7	6.7	2.3	2.3	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.60

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	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55	1200x800x1400	
Boîte	4	4.5	1	Boîte			3061435000000
Colis	12	14.208	3	Boîte		470x160x250	3061435100007
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655