



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Carottes râpées
- Descriptif produit :** +/- 24 portions de 90 g. Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE). Colis de 3 boîtes.
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Carottes, eau, vinaigre, sel, sucre, antioxydant : acide ascorbique

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| Carottes | Union Europ. |
| Eau | Espagne |
| Vinaigre d'alcool | 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 : 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 | 4.1 (3.9-4.3) | Acidité acétique | 0.3 % (0.25-0.5) |
| Cadmium | 0 mg/kg (0.05 R1881/2006) | Etain | 0 mg/kg (200 R1881/2005) |
| Plomb | 0 mg/kg (0.1 R1881/2005) | Matière étrangère minérale | 0 % (0) |
| Matière étrangère végétale | 0 % (1) | Pesticides | 0 (R 396/2005) |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 carottes râpé s'accommodent de sauces vinaigrettes, elles peuvent aussi être mélangées à d'autres légumes pour réaliser des salades composées. Pour réaliser une salade coleslaw, il faut mélanger du chou et des carottes râpées et assaisonner le tout d'une mayonnaise adoucie de miel et agrémentée de raisin secs. Bien rincées afin d'enlever le goût vinaigré, elles s'utilisent pour des préparations chaudes (garniture de consommé, julienne de légumes)

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 | | | | | | | |
| 107 | 26 | 0.5 | 0.1 | 4.2 | 2.6 | 1.7 | 0.6 | 0.9 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Boite | 4 | 4.55 | 1 | Boite | | | 3061435000024 |
| Colis | 12 | 14.001 | 3 | Boite | | 470x160x250 | 3061435100021 |
| Couche | 132 | 0 | 33 | Boite | 11 | | |
| Palette | 660 | 0 | 165 | Boite | 55 | 1200x800x1390 | |
| Pièce | 4 | 0 | 1 | Boite | | | |

Poids net égoutté : 2.21

Volume (litre) : 4.25