



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Carottes rondelles
- Descriptif produit :** +/- 16 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,4 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Carottes, eau, sel, sucre, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Carotte	Union Europ.
Eau	Espagne
Sel	Espagne

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20059940 - Carottes, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non-congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5 (4.5-5.2)	Cadmium	0 mg/kg (0.05)
Etain	0 mg/kg (200)	Matière étrangère minérale	0 % (0)
Matière étrangère végétale	0 % (1)	Pesticides	0 (R396/2005)
Plomb	0 mg/kg (0.1)		

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 et rincer délicatement le produit. Remettre en température à couvert avec un peu de matière grasse et une pincée de sucre ou de miel. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande. Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « couronnement de légume » et y ajouter des fines herbes (persil, ciboulette, coriandre). Les carottes se mélangent idéalement avec des petits pois.

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							
91	22	0.5	0.1	3.4	2.5	1.8	0.7	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.40

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			3061435000031
Colis	12	13.5	3	Boîte		470x160x250	3061435100038

Poids net égoutté : 2.4

Volume (litre) : 4.25