



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Garniture de céleri
- Descriptif produit :** +/- 17 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,505 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Côte de CÉLERI, eau, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Céleris	Espagne
Eau	Espagne
Sel	Espagne

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Céleri
- 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 : 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.4 (4.2-4.8)	Cadmium	0 mg/kg (0.05)
Etain	0 mg/kg (200)	Matière étrangère minérale	0 % (0,1)
Matière étrangère végétale	0 % (4)	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. Il est recommandé de parfumer le produit en le mouillant et en le braisant avec un bouillon, un jus de viande ou de la tomate. 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). Le céleri peut aussi se préparer en gratin avec une sauce béchamel.

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							
54	13	0.5	0.1	1.4	0.8	2	0.6	0.4

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
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	763	165	Boîte	55	1200x800x1400	
Boîte	4	4.5	1	Boîte			3061435000123
Colis	12	13.5	3	Boîte		470x160x250	3061435100120
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.505

Volume (litre) : 4.25