



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Haricots beurre très fins
- Descriptif produit :** +/- 15 portions de 150 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 :** Haricots beurre, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricots beurre	France
Eau	France
Sel	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62, 45, 56]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

# Haricots beurre très fins en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 25084

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** Certif env 2/equiv reconnue, Légumes de France

**Bio AB :**

**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 :** 20055900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des haricots en grains)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	8 (mm)	Plomb	0.1 mg/kg (règl. en vigueur (<= 0.1))
Cadmium	0.02 mg/kg (règl. en vigueur (<= 0.02))		

## 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. Pour une utilisation à chaud, remettre en température à couvert avec une pincée de sucre. 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 » ou un filet d'huile d'olive. A froid, égoutter les haricots, les rincer et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Intégrer les haricots dans une salade composée.

## 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							
102	24	0.5	0.1	3.5	0.9	1.7	1.2	0.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.40

**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	773	165	Boîte	55	1200x800x1400	
Boîte	4	4.6	1	Boîte			3061435000130
Colis	12	13.8	3	Boîte		470x160x250	3061435100137
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.21