



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Haricots blancs réhydratés
- Descriptif produit :** +/- 11 portions de 225 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 :** Haricots blancs secs trempés, eau, sel, acidifiant : acide citrique,

Ingrédients principaux / primaires	Origines
haricots blancs	Canada, Etats-Unis, Ethiopie, Ukraine
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
- 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 :** 20059990 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre et à l'acide acétique, non-congelés (sauf confits au sucre, légumes homogénéisés du n° 2005.10.00,

# Haricots blancs en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 25086

tomates, champignons, truffes, pommes de terre, choucroute, pois [Pisum sativum], haricots [Vigna spp. et Phaseolus spp.],

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.5 (5-6)	Cadmium	0 mg/kg (0.05)
Etain	0 mg/kg (200)	Grains : endommagés	1 % (5)
Matière étrangère minérale	0 % (0)	Matière étrangère végétale	0 % (0.3)
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. Pour une utilisation à chaud, égoutter totalement ou partiellement les haricots. Remettre les haricots en température à couvert en les parfumant avec un jus de viande, un bouillon, de l'ail ou de la tomate. Les haricots peuvent être utilisés pour la réalisation de plats cuisinés tel qu'un cassoulet. A froid, égoutter totalement les haricots, les rincer et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes.

## 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							
367	87	0.5	0.1	11	0.5	7	6.6	0.69

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 13.20

**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	0	165	Boîte	55	1200x800x1400	
Boîte	4	4.5	1	Boîte			3061435000154
Colis	12	13.5	3	Boîte		470x160x250	3061435100151
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.505

Volume (litre) : 4.25