



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : LEGUMES POUR COUSCOUS

Descriptif produit : Mélange de carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de céleri. +/- 20 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 4 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Légumes 56% (carottes, courgettes, navets, CELERI, pois chiches, poivrons rouges et verts, tomates), eau, purée de tomates double concentrée, sel, amidon naturel, CELERI en poudre, paprika doux.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
LÉGUMES	Union Europ.
Eau	Espagne
Purée de tomates double concentrée	Union Europ.

Pays de transformation : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

Allergènes majeurs : Céleri

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, 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

Légumes pour couscous cuisinés en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 25091

étiquetées

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.5 (5-6)	Brix	3.5 °B (3-4)
Cadmium	0 mg/kg (0.01)	Plomb	0 mg/kg (0.1)
Etain	0 mg/kg (200)	Pesticides	0 (R 396/2005)

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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter partiellement, si besoin. Ne pas rincer. Les légumes pour couscous s'utilisent réchauffé : au four (20 minutes à 180°C), au micro-ondes (3 minutes sur assiette filmée), au bain-marie (15 minutes à 98°C), en sauteuse ou à feu vif. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Proposer les légumes couscous pour la préparation des plats de couscous et autres tajines. Produit déjà cuisiné et prêt à consommer.

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							
195	47	0.5	0.1	2.6	1.1	2.6	1.5	0.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.00

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	4.4	1	Boîte			3061435000208
Colis	12	13.2	3	Boîte		470x160x250	3061435100205
Pièce	4	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Volume (litre) : 4.25