



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Macédoine de légumes
- Descriptif produit :** Mélange de petits pois, haricots verts coupés, flageolets verts, carotte, navet. Légumes verts 50%. +/- 29 portions de 90 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, carottes, haricots verts, navets, petits pois, flageolets verts, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois, flageolets verts)	Union Europ.
Eau	France, Union Europ., Espagne
Sel	Union Europ., Espagne

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62, 45, 56], Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- 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

étiquetées

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.8 (5-7)	Cadmium	0 mg/kg (0.05 R1881/2006)
Etain	0 mg/kg (200 R1881/2006)	Plomb	0 mg/kg (0.1 R1881/2006)
Matière étrangère minérale	0 % (0)	Matière étrangère végétale	0 % (0.5% PNE)
Pesticides	0 (R396/2005)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 et de traçabilité. Egoutter les légumes et les rincer délicatement (facultatif). A froid : débarrasser les légumes dans un grand saladier et ajouter de la mayonnaise bien ferme. A chaud : débarrasser les légumes dans un plat de cuisson ou une casserole. Réchauffer à feu doux et à couvert. Pour un meilleur résultat gustatif : ajouter un peu de bouillon, de jus de viande ou de fonds blanc dans le plat de remise en température. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et ajouter un peu de matière grasse. Finir par l'assaisonnement et la personnalisation. Réchauffer toujours à feu doux et à couvert.

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							
200	48	0.8	0.1	6.7	2.4	3	1.9	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.38

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	800	165	Boîte	55	1200x800x1397	
Boîte	4	4.6	1	Boîte			3061435000222
Colis	12	14	3	Boîte		465x155x246	3061435100229
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655

Volume (litre) : 4.25