



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Maïs doux en grain sous vide
Descriptif produit : Boîte 4/4 de 570 g (PNE). Colis de 12 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.600 kg
Liste des ingrédients : Maïs doux en grains, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Maïs	Union Europ., Hors UE
Eau	Hongrie
Sel	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Hongrie
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 : TVA réduite - 5,5%

Maïs doux en grains sous-vide en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 25095

Code nomenclature douanière : 20058000 - Maïs doux [Zea mays var. saccharata], préparé ou conservé autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.4 (5.4-6.8 /titre indicatif)	Plomb	0.1 mg/kg (conformité aux normes ue)
Cadmium	0.02 mg/kg (conformité aux normes ue)		

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 le produit. Le maïs s'utilise à froid seul ou mélangé à d'autres ingrédients (riz, crudités, cœur de palmier, salade...) pour réaliser des salades composées. Il s'assaisonne de vinaigrette, mayonnaise ou sauce cocktail. A chaud, il accompagne des viandes ou des poissons. Il se sert seul ou mélangé à d'autres légumes (petits pois, carottes, haricots rouges, pousses de haricot mungo...). Il faut le remettre en température doucement avec un peu de matière grasse et le mouiller d'un bouillon ou d'un jus de viande. Rendement : Prés de 7 portions de 90 g.

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							
448	106	1.7	0.3	18	5.2	3.1	2.8	0.59

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.65

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	50.4	0	84	Boîte	7		
Palette	604.8	0	1008	Boîte	84	1200x800x1590	
Boîte	0.6	0.833	1	Boîte			3061435000246
Colis	7.2	9.996	12	Boîte		410x310x120	3061435110242
Pièce unitaire	0.6	0	1	Boîte			
Pièce	0.6	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.57