



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mais doux en grain sous vide
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,755 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 1.870 kg
- Liste des ingrédients :** Mais doux en grains, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Maïs	Union Europ.
sel	Hors UE, Union Europ.
eau	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 47, 40]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- 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 : Plus de 19 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	2.9	0.59

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.71

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
Pièce unitaire	1.87	0	1	Boîte			
Couche	61.71	0	33	Boîte	11		
Palette	493.68	0	264	Boîte	88	1200x800x1400	
Boîte	1.87	2.6	1	Boîte			3061435000239
Colis	5.61	7.8	3	Boîte		470x160x160	3061435100236

Poids net égoutté : 1.775