



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Salsifi  
**Descriptif produit :** +/- 17 portions de 150 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 :** Salsifis, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Salsifis	Union Europ.
Eau	France
Sel	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 45, 56]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095

**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

# Salsifis en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 25103

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	0 (4,2-4,8)	Plomb	0.3 mg/kg (conformité aux normes UE)
Cadmium	0.05 mg/kg (conformité 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 délicatement le produit. Remettre en température à couvert avec un peu de matière grasse et une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande. Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « couronnement de légume » et y ajouter des fines herbes (persil, ciboulette).

## 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							
117	28	0.5	0.1	4.1	1.4	2.7	1.1	0.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

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
Boite	4	4.53	1	Boite			3061435000307
Colis	12	13.59	3	Boite		470x160x250	3061435100304
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	747.45	165	Boite	55	1200x800x1400	03061435200301
Pièce	4	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 2.505