



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 :	Mélange de légumes surgelés
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuite. Haricots verts coupés, tomates dés, haricots beurre coupés, champignons de Paris émincés, aubergines pré-frites dés, oignons pré-frits dés, huile de tournesol.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Haricots verts 34%, tomates 26%, haricots beurre, champignons de Paris 10%, aubergines pré-frites (aubergines, huile de tournesol), oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol). Peut contenir CELERI

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
haricots verts	France, Espagne, Portugal

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 59, 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri
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%

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

Atouts

Atout : Mélange coloré pour un joli visuel assiette
Produit cuit pour une utilisation rapide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. Avec ou sans décongélation en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 heures. Finir avec la suite culinaire. Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
215	52	2.4	0.3	4.4	2.2	3	1.6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.67

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	80	0	32	Sachet	8		
Colis	10	10.052	4	Sachet		395x285x195	3083680102902
Palette	640	643.328	256	Sachet	64	1200x800x1726	3083680226097
Sachet	2.5	2.513	1	Sachet		280x93x400	3083680075008