



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Purée de brocolis cuite surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Origine France ("Fruits et Légumes de France"). Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Bloc
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Brocolis

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Brocolis	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 22]  
**N° d'agrément :** FR 22.136.008 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif

**Labels :** Certif env 2/equiv reconnue, Légumes de France

**Bio AB :**

**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 :** 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière étrangère minérale	0 % (0)		

## Atouts

**Atout :** Produit qualitatif à la texture très agréable. Purée au visuel très coloré et gourmand  
Praticité d'utilisation et rapidité de mise en œuvre  
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou sautoir avec de la crème. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée. | 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							
89	21	0.5	0.1	1.5	1.2	2.9	2.3	0.05

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.60

Type de matières grasses : Aucune

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
Palette	630	0	252	Sachet	63	1200x800x1795	3184034042186
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3184035935777
Colis	10	10.403	4	Sachet		400x260x250	3184034042179