



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Choux-fleurs brisure blanchi surgelé
Descriptif produit :	Surgelé IQF.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	100% chou-fleur brisure

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
chou-fleur brisure	France, Belgique, Espagne

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

Pays de transformation :	Belgique, France [Département(s) : 59], Espagne
N° d'agrément :	BE 0416 216 607, 21.23399/NA, 2117952/NA, FR 59.210.200 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	912
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 : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Atouts

Atout : Le calibre est homogène, ce qui permet une cuisson optimum

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four à chaleur sèche à 200/240°C température stabilisée. Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.

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							
93	22	0.5	0.1	2.6	1.4	2	1.6	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.20

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
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	720	0	288	Sachet	72	1200x800x1760	23061432136355
Colis	10	10.332	4	Sachet		380x245x215	13061432136358
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			3061432136351