Pointes d'asperges vertes 1 kg

Article : 30146

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Asperges vertes pointes 100%

Descriptif produit : Surgelé IQF. Blanchies. Longueur 40 à 70 mm env.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Blanchi

Conditionnement : Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : 100 % Asperge

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Asperge	Chine

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

Pays de transformation : Chine

N° d'agrément : 3700/18185

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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 : 07108085 - Asperges, non cuites ou cuites à l'eau ou à la vapeur, congelées

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pointes d'asperges vertes 1 kg

Article : 30146

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	5 système métrique (cm)		

Atouts

Atout : Pointes d'asperges vertes : le meilleur de l'asperge, 100% du produit utilisable
Sachet de 1 kg adapté aux contraintes de gestion de stocks de la restauration commerciale

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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.|Sans décongélation, directement dans la suite culinaire.|Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.

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							
139	33	0.1	0.08	2.1	2.1	2	4.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 41.00

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pointes d'asperges vertes 1 kg

Article : 30146

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	36	0	36	Sachet	12		
Palette	396	0	396	Sachet	132	1200x800x1800	
Colis	3	0	3	Sachet		270x195x180	
Sachet	1	1.012	1	Sachet			3434410048340

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur