



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 : Haricots beurre fins
Descriptif produit : Boîte 4/4 de 440 g (PNE). Colis de 12 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients : Haricots beurre, eau, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricot beurre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 59, 62, 80]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440
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
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 20055900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des haricots en grains)

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

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 recommandés. Egoutter et rincer délicatement le produit. Pour une utilisation à chaud, remettre en température à couvert avec 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 » ou un filet d'huile d'olive. A froid, égoutter les haricots, les rincer et assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Intégrer les haricots dans une salade composée. Rendement : près de 3 portions de 150 g.

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							
103	25	0.4	0.1	2.5	1	2.5	1.5	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.75

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
Couche	57.6	0	72	Boîte	6		
Palette	691.2	864	864	Boîte	72	1200x800x1596	3435649863483
Boîte	0.8	1	1	Boîte			3435649863469
Colis	9.6	12	12	Boîte		415x310x119	3435649863476
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.44