Flageolets verts extra fins en poche de 2,655 kg BONDUELLE

Article : 34078

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Flageolets verts extra-fins appertisés
Descriptif produit :	+/- 11 portions de 225 g. Poche de 2,655 kg (PNE*). Colis de 4 poches
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.000 Poche de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	Flageolets verts, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
flageolets	France

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,095
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 :	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 :	20055100 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], en grains, préparés ou conservés

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

Flageolets verts extra fins en poche de 2,655 kg BONDUELLE

Article : 34078

autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.6 (5.6 a 6.4)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	53 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	390 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	300 système métrique

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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la poche selon les préconisations de l'industriel et de traçabilité. Egoutter partiellement, si besoin. Ne pas rincer. Remettre en température à couvert à feu doux avec une partie du jus. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande, ou en y ajoutant de l'ail (Mise en Place, purée, lyophilisé ou semoule). Les flageolets accompagnent idéalement la viande d'agneau.

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							
395	94	0.8	0.1	13.6	0.6	5.1	5.5	0.75

Vitamines : Fer (mg) : 0.76 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.88

Type de matières grasses : Aucune

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

Flageolets verts extra fins en poche de 2,655 kg BONDUELLE

Article : 34078

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	128	0	32	Poche	8		
Palette	768	831.176	192	Poche	48	1200x800x1456	03083680229470
Boite	4	0	1	Poche			
Colis	16	16.792	4	Poche		355x260x215	03083680645157
Poche	4	4.039	1	Poche			3083680634649
Pièce unitaire	4	0	1	Poche			

Poids net égoutté : 2.655

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