



EpiSaveurs
groupe pomona

Lentilles blondes en sac 10 kg SABAROT

Article : 34394

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lentille blonde
Descriptif produit : +/- 115 portions de 225 g
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
Liste des ingrédients : 100% lentilles blondes

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Lentilles	Canada, France, Chine

Pays de transformation : France [Département(s) : 43]
Durée de vie totale du produit (jours) : 900
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Soja
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
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
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 07131090 - Pois 'Pisum Sativum', secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. despois destinés à l'ensemencement)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	4 mm (+/- 1 mm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	460 mm
Hauteur de l'unité de consommation	80 mm	Largeur de l'unité de consommation	440 mm

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/10/2020 10:30

N° de version : 3.4

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

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Compter environ 87 g de produit sec par personne. Trempage inutile, un lavage à grande eau est nécessaire pour éliminer les poussières. Cuisson : à la casserole mettre dans au moins 5 fois leur volume d'eau froide (sans sel) et cuire de 30 à 45 minutes. En autocuiseur dans 3 fois leur volume d'eau de 20 à 30 minutes, juste après le chuchotement de la soupape. Dans tous les cas, n'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Rendement : Coefficient : 2,3 à 2,6 (soit 115 portions de 87 g de lentilles crues pour environ 225 g cuites)

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							
1,380	327	1.8	0.2	0	1	0	0	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

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
Colis	10	10.39	1	Sachet		460x440x80	13111950216206
Sachet	10	10.39	1	Sachet			3111950216209
Couche	80	0	8	Sachet	8		
Palette	720	759	72	Sachet	72	1200x800x1500	83111950216205
Pièce unitaire	10	0	1	Sachet			