





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Haricots verts plats coupés surgelés
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Origine France. Tronçons de 4 cm env.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Haricots verts plats. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Haricots verts plats	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
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, 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 : 07102200 - Haricots 'Vigna spp., Phaseolus spp.', écosés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	455 mm
Largeur de l'unité de consommation	280 mm		

Atouts

Atout : La découpe est homogène, ce qui permet une cuisson optimum

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145°C température stabilisée. | Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse liquide. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
110	26	0.2	0.1	3.6	1.6	2.4	1.3	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.50

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	80	0	32	Sachet	8		
Palette	720	772.616	288	Sachet	72	1200x800x1910	03083680225908
Sachet	2.5	2.513	1	Sachet			3083680586856
Colis	10	10.384	4	Sachet		395x285x195	03083680650694