



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Epinards branches en portions surgelés  
**Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit. Origine France. Portionné.  
**Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement  
**Etat de préparation :** Cuit  
**Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg  
**Liste des ingrédients :** Epinards

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
épinards	Union Europ.

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

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif  
**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 :** 07103000 - Épinards, tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande] et arroches [épinards géants], non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

## Atouts

**Atout :** Produit cuit prêt à consommer chaud ou froid  
Cultivé 100% en France

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes : avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. Pour les petits volumes : décongélation en chambre froide positive à 0+3°C. Finir avec la suite culinaire. 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							
117	28	0.5	0.01	1.5	0.4	2.8	3	0.06

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.00

**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

## 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	90	0	36	Sachet	9		
Palette	630	0	252	Sachet	63	1200x800x1914	
Colis	10	0	4	Sachet		391x256x252	3248450024338
Sachet	2.5	2.6	1	Sachet			3248451011351