



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 |