



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Lentilles sèches trempées
- Descriptif produit :** +/- 11 portions de 225 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, lentilles sèches trempées, sel. Peut contenir : BLE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
LENTILLES	Chine

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, 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 :** 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes

Lentilles préparées en boîte 5/1 BONDUELLE

Article : 43330

homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	245 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 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 boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. 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. Les lentilles accompagnent idéalement la viande de porc 1/2 sel ou les saucisses fumée.

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							
368	87	0.6	0.1	11.8	0.6	4.5	6.4	0.59

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.67

Type de matières grasses : Aucune

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
Boite	4	4.638	1	Boite			3083680002820
Colis	12	13.967	3	Boite		465x155x246	03083680913751
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	793.322	165	Boite	55	1200x800x1397	03083680229616
Pièce unitaire	4	0	1	Boite			
Pièce	4	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 2.655