



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 très fins  
**Descriptif produit :** +/- 14 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE). Colis de 3 boîtes  
**Conservation :** Ambient  
**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg  
**Liste des ingrédients :** Haricots verts, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
HARICOTS VERTS	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 45, 56]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 20055900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des haricots en grains)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	248 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 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. Egoutter et rincer délicatement le produit. Pour une utilisation à chaud, remettre en température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande. Certains condiments ou fines herbes se marient bien au produit tel que l'ail (Mise en Place, lyophilisé ou semoule) ou l'estragon (Mise en Place, déshydraté). Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « Couronnement de légumes » ou un filet d'huile d'olive. A froid, égoutter les haricots, les rincer et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Intégrer les haricots dans une salade composée.

## 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							
100	24	0.2	0	2.3	0.7	2.9	1.8	0.46

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 9.00

**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
Boite	4	4.679	1	Boite			3017800024676
Colis	12	14.037	3	Boite		470x160x250	03017800058145
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	795.2	165	Boite	55	1200x800x1400	03017800058152

Poids net égoutté : 2.21