



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Macédoine de légumes

**Descriptif produit :** Mélange de haricots verts, petits pois, flageolets, navet, carotte. Légumes verts 50%. +/- 29 portions de 90 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, carottes, haricots verts, pommes de terre, petits pois, flageolets, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Légumes	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

**Régimes particuliers :** 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 :** 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à

l'acide acétique, non congelés

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 dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter les légumes et les rincer délicatement (facultatif). A froid : débarrasser les légumes dans un grand saladier et ajouter de la mayonnaise bien ferme. A chaud : débarrasser les légumes dans un plat de cuisson ou une casserole. Réchauffer à feu doux et à couvert. Pour un meilleur résultat gustatif : ajouter un peu de bouillon, de jus de viande ou de fonds blanc dans le plat de remise en température. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et ajouter un peu de matière grasse. Finir par l'assaisonnement et la personnalisation. Réchauffer toujours à feu doux et à couvert.

## 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							
229	54	0.3	0	8.6	1.8	3.8	2.4	0.46

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 8.00

**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	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800058534
Boîte	4	4.68	1	Boîte			3017800003282
Colis	12	14.04	3	Boîte		470x160x250	03017800058527
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655