

Les spécificités produit

- Sans sel ajouté



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poireaux entiers sans sel ajouté
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,56 kg (PNE*). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Poireaux, Eau, Acidifiant E330, Antioxydant E300.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Poireaux | Espagne |
| EAU | Espagne |
| Acide Citrique | Chine |
| Acide Ascorbique | Chine |

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- 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 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 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------------|----------------|
| pH | 4.4 (4.2 À 4.8) | Cadmium | 0 mg/kg (0.05) |
| Etain | 0 mg/kg (200) | Matière étrangère minérale | 0 % (0,1) |
| Matière étrangère végétale | 0 % (0) | Pesticides | 0 (R396/2005) |
| Plomb | 0 mg/kg (0.1) | | |

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. Bien égoutter les poireaux en les pressant délicatement. Les poireaux peuvent alors être apprêtés froids (en vinaigrette ou en salade composée) ou cuisinés en soupe, en gratin, en tarte salée. Il est aussi possible de déguster les poireaux en légumes d'accompagnement. Rendement : Plus de 17 portions de 90 g de hors d'œuvre.

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 | | | | | | | |
| 76 | 18 | 0.2 | 0.03 | 7.62 | 2.11 | 1 | 0.81 | 0.03 |

Allégations nutritionnelles : Sans sel ajouté

Rapport P/L : 4.05

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Couche | 75 | 0 | 30 | Boîte | 5 | | |
| Palette | 750 | 870 | 300 | Boîte | 50 | 1200x800x1800 | |
| Boîte | 2.5 | 3 | 1 | Boîte | | | 8410214009386 |
| Colis | 15 | 18 | 6 | Boîte | | 480x310x160 | 38410214009387 |
| Pièce | 2.5 | 0 | 1 | Boîte | | | |

Poids net égoutté : 1.56