



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 : Haricots blancs préparés
Descriptif produit : +/- 16 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,505 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
Liste des ingrédients : Haricots blancs secs trempés, eau, sel, arômes

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricots blancs	France, Etats-Unis

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460
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 : 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 : 20055100 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], en grains, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Haricots blancs en boîte 5/1 BONDUELLE

Article : 44182

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. Pour une utilisation à chaud, égoutter totalement ou partiellement les haricots. Remettre les haricots en température à couvert en les agrémentant avec un jus de viande, un bouillon, de l'ail ou de la tomate. Les haricots peuvent être utilisés pour la réalisation de plats cuisinés tels qu'un cassoulet. A froid, égoutter totalement les haricots et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes.

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							
414	98	0.5	0.1	12.9	0.6	6.1	7.5	0.45

Vitamines : Acide folique (µg) : 34.9 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 15.00

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	793.322	165	Boîte	55	1200x800x1397	03083680230094
Boîte	4	4.638	1	Boîte		153x153x245	3083680001748
Colis	12	13.967	3	Boîte		465x155x246	03083680666978
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.505