



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 rouges secs trempés préparés s
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,56 kg (PNE\*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Eau, haricots rouges secs trempés, sel, concentré de tomates, arômes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
haricots rouges	Hors UE

- 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 rouges en boîte 3/1 BONDUELLE

Article : 44661

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 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 parfumant avec un jus de viande, un bouillon ou de la tomate. Les haricots peuvent être utilisés pour la réalisation de plats cuisinés tex mex de type chili. A froid, égoutter totalement les haricots, les rincer et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Rendement : près de 7 portions de 225 g.

## 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							
433	103	0.7	0.1	13.3	0.7	6.3	7.7	0.78

**Vitamines :** Acide folique (µg) : 6.3 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 11.00

**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	2.5	2.91	1	Boite			3083680019965
Colis	7.5	8.784	3	Boite		465x155x158	03083680675871
Couche	82.5	0	33	Boite	11		
Palette	660	798.138	264	Boite	88	1200x800x1426	03083680229906
Pièce unitaire	2.5	0	1	Boite			
Pièce	2.5	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 1.56