



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poireau entier  
**Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,56 kg (PNE). Colis de 3 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.495 kg  
**Liste des ingrédients :** Poireaux, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant: acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poireaux	Espagne
Eau	Union Europ., Espagne
Sel	Union Europ., Espagne, Hors UE

- Pays de transformation :** Espagne  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**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, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

# Poireaux entiers au naturel en boîte 3/1 TOQUELIA

Article : 55569

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 (4.2-4.6)	Cadmium	0 mg/kg (0.04 R1323/2021)
Etain	50 mg/kg (200 R1881/2006)	Matière étrangère minérale	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 48 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							
103	25	0.5	0.1	3	2.1	3.2	1.1	0.75

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

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	82.335	0	33	Boîte	11		
Palette	658.68	0	264	Boîte	88		
Boîte	2.495	2.755	1	Boîte			3061435000451
Colis	7.485	8.4	3	Boîte		470x160x160	3061435110457
Pièce unitaire	2.495	0	1	Boîte			
Pièce	2.495	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 1.56