



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Carottes en rondelles lisses surgelées issues de l'agriculture biologique

Descriptif produit : Surgelé. Origine France.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Blanchi

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
carottes en rondelles issues de l'agriculture biologique	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 29]

N° d'agrément : FR 22.136.008 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

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%

Code nomenclature douanière : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière étrangère végétale	0 % (0)		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture biologique, et origine France, sans produit chimique et respectueux de l'environnement qui répond aux exigences de la loi Egalim
La découpe est homogène, ce qui permet une cuisson optimum

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. | Sans décongélation, directement dans la suite culinaire. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.

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							
115	27	0.5	0.1	4.6	4.1	3.2	0.7	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.40

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, 10 sur 20
adolescents, adultes en métropole :

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
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3184034265202
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.36	4	Sachet		400x260x210	13184034265209
Palette	720	771.12	288	Sachet	72	1200x800x1830	23184034265206