



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 :	Poêlée de légumes cuite surgelée.
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuite. Mélange de légumes : haricots verts, courgettes, aubergines pré-frites, oignons, poivrons jaunes et rouges.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Haricots verts (28%), courgettes (20%), aubergines pré-frites (18%) (aubergines, huile végétale de tournesol), oignons, poivrons jaunes (12%), poivrons rouges

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Haricots verts	Union Europ.
courgettes	Union Europ.
aubergines	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 56, 59]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
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 : Sans porc, 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 : 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	50 mm	Hauteur de l'unité de consommation	420 mm
Largeur de l'unité de consommation	270 mm		

Atouts

Atout : Produit cuit prêt à consommer chaud ou froid
Mélange de couleurs et de formes pour un joli visuel assiette

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h à +5°C

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. | remise en température compatible en chariot de remise en température,

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							
235	57	3.3	0.4	3.7	2.5	3.1	1.5	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

Type de matières grasses : Tournesol

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	90	0	36	Sachet	9		
Palette	720	762.36	288	Sachet	72	1200x800x1878	03248450028381
Colis	10	10.38	4	Sachet		391x256x216	03248450026356
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3248451081651
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			3248451081651