



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Macédoine de légumes
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 530 g (PNE\*). Colis de 12 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, carottes, navets, haricots verts, petits pois, flageolets, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Macédoine: carottes, navets, haricots verts, petits pois, flageolets.	Union Europ.
Eau	France, Espagne
Sel	Union Europ., Espagne

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 59, 62, 80], Espagne
- 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 :** 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 : 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	5.5 (5-6)	Cadmium	0 mg/kg (0.02 R915/2023)
Plomb	0 mg/kg (0.1 R915/2023)	Pesticides	0 (R396/2005)
Etain	0 mg/kg (200)		

## 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 et de traçabilité. Egoutter les légumes et les rincer délicatement (facultatif). A froid : débarrasser les légumes dans un grand saladier et ajouter de la mayonnaise bien ferme. A chaud : débarrasser les légumes dans un plat de cuisson ou une casserole. Réchauffer à feu doux et à couvert. Pour un meilleur résultat gustatif : ajouter un peu de bouillon, de jus de viande ou de fonds blanc dans le plat de remise en température. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et ajouter un peu de matière grasse. Finir par l'assaisonnement et la personnalisation. Réchauffer toujours à feu doux et à couvert. Rendement : Froid : près de 6 portions de 90 g. Chaud : près de 3,5 portions de 150 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							
170	40	0.5	0.1	5.6	1.7	3.2	2.3	0.61

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.60

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
Boîte	0.8	0.95	1	Boîte			3061435002967
Colis	9.6	11.4	12	Boîte		420x315x120	3061435102964
Couche	57.6	0	72	Boîte	6		
Palette	691.2	0	864	Boîte	72	1200x800x1650	
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.53

Volume (litre) : 0.85