



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 VERTS EXTRA FINS
Descriptif produit : +/- 3 portions de 150 g. Boîte 4/4 de 440 g (PNE). Colis de 12 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients : haricots verts , eau, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
haricots verts	France
EAU	France
sel	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 59, 62, 80, 45, 47, 56]
N° d'agrément : FR 56.117.002 CE
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 : 20055900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des haricots en grains)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.4 (5.0-5.8/ titre indicatif)	Plomb	0.1 mg/kg (conformité aux normes UE)
Cadmium	0.05 mg/kg (conformités aux normes UE)	Pesticides	0 (sceening organophosphorés)

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. Egoutter et rincer délicatement le produit. Pour une utilisation à chaud, remettre à température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande. Certains condiments ou fines herbes se marient bien au produit tel que l'ail (mise en place, lyophilisé ou semoule), ou l'estragon (mise en place, déshydraté). Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « couronnement de légume » ou un filet d'huile d'olive. A froid, égoutter les haricots, les rincer et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Intégrer les haricots dans une salade composée.

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							
117	28	0.5	0.1	3	0.5	3.2	1.7	0.55

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.40

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	67.2	0	84	Boîte	7		
Palette	806.4	1031	1008	Boîte	84	1200x800x1590	3061435202985
Boîte	0.8	1	1	Boîte			3061435002981
Colis	9.6	12	12	Boîte		410x310x120	3061435102988
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.44

Volume (litre) : 0.85