



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pousses d'haricots mungo

**Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 350 g (PNE). Colis de 12 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.780 kg

**Liste des ingrédients :** Pousses d'haricots mungo, eau, sel, acidulant : E330, antioxydant : E300

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pousses d'haricot mungo fraîches	Espagne
EAU	Espagne
SEL	Espagne
E330	Chine
E300	Chine

<b>Pays de transformation :</b>	Espagne
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,460
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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	4.4 (4.2-4.6)	Cadmium	0.1 mg/kg (R 1881/2006)
Etain	200 mg/kg (R 1881/2006)	Matière étrangère minérale	0 % (ABSENCE)
Matière étrangère végétale	0 % (ABSENCE)	Pesticides	0 (R 396/205)
Plomb	0.1 mg/kg (R 1881/2006)	Stabilité à température	0.3 (DIFFERENCE PH <0.5)

## 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 72 heures après ouverture
- Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer le produit. Les pousses de haricots mungo (pousses de soja) peuvent se déguster froides (en salade, comme garniture de rouleaux de printemps ou comme légumes à l'aigre-douce) ou chaudes (sautées en wok ou à la poêle, frites dans des nems, en garniture de viandes ou poissons grillés).

## 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							
119	28	0.22	0.02	3.5	0.4	2.7	1.6	0.56

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 7.27

**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	56.16	0	72	Boîte	6		
Palette	673.92	885	864	Boîte	72	1200x800x1600	
Boîte	0.78	0.92	1	Boîte			8410214009515
Colis	9.36	12	12	Boîte		420x320x120	48410214081465
Pièce	0.78	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	0.78	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.35

Volume (litre) : 0.85