

Préparation pour taboulé en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 89858



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Sans sucres

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation de légumes pour taboulé à l'huile d'olive
- Descriptif produit :** Mélange de légumes à base de cubes tomates, oignons, poivrons rouges et raisins secs. Boîte 5/1 de 4 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Tomates , eau, oignons , huile d'olive vierge (3.7%), poivrons rouges , purée de tomates double concentrée, sel, raisins secs, menthe poivrée, persil , jus concentré de citron, poivre, curcuma.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomates	Union Europ.
huile d'olives vierge	Union Europ.

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 :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 23/06/2023 14:48

N° de version : 11.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Préparation pour taboulé en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 89858

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 système métrique		

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 et de traçabilité. Mélanger le contenu de la boîte avec 1,5 kg de semoule précuite. Placer le mélange 1 heure au réfrigérateur. Egrainer. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Rendement : Plus de 57 portions de 90 g de taboulé restitué.

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							
222	53	3.3	0.4	4.3	3.5	1.8	0.7	1.3

Allégations nutritionnelles : Sans sucres

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Olive

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
Boite	4	4.65	1	Boite		470x160x250	3017800202654
Colis	12	13.95	3	Boite		470x160x250	03017800202722
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	790.25	165	Boite	55	1200x800x1430	03017800202739
Pièce	4	0	1	Boite			