



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Haricot blanc surgelé
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Blanchis. Origine France. Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	100% haricots blancs

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
haricots blancs	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Article : 100462

Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif
Labels : Produit en Bretagne, Certif env 2/equiv reconnue
Bio AB :
Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 07102200 - Haricots 'Vigna spp., Phaseolus spp.', écosésés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : À la casserole : plonger les haricots blancs surgelés dans un grand volume d'eau bouillante salée et couvrir jusqu'à la reprise de l'ébullition. Laisser cuire 20 minutes et égoutter. | Au four vapeur : verser les haricots blancs surgelés dans un bac gastronome perforé avec un couvercle. Laisser cuire pendant 25 minutes.

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							
519	124	1.7	0.4	11.1	0.7	13	9.6	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 5.65
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales
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		
Colis	10	0	4	Sachet		400x260x185	13184034272207
Palette	720	0	288	Sachet	72	1200x800x163	23184034272204
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3184034272200