Demi-épis de maïs grillé 1 kg Bonduelle

Article : 170371

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :** 🇫🇷

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Maïs doux en demi-épis grillé surgelé
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Légèrement grillé. Demi-épis de maïs supersweet.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Maïs doux en épis. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Epis de maïs	France

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

Pays de transformation :	Portugal
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri
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 :	20049010 - Maïs doux [Zea mays var. saccharata], préparé ou conservé autrement qu'au

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

Demi-épis de maïs grillé 1 kg Bonduelle

Article : 170371

vinaigre ou à l'acide acétique, congelé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	112 mm	Hauteur de l'unité de consommation	250 mm
Largeur de l'unité de consommation	335 mm		

Atouts

Atout : Variez votre offre avec ces demi-épis de maïs qui apporteront couleur et originalité sur vos tables
Faciles à portionner, les demi-épis de maïs sont idéals pour des assiettes appetizers
Ce produit blanchi ne nécessite qu'une simple remise en température

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, au four à 170°C température stabilisée pendant environ 15 min sur plaque à pâtisserie avec papier sulfurisé

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							
457	109	2	0.4	16.3	9.2	6.8	3	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.50

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

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

Demi-épis de maïs grillé 1 kg Bonduelle

Article : 170371

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	80	0	80	Sachet	8		
Colis	10	10.399	10	Sachet		402x296x198	03083681008302
Palette	720	773.698	720	Sachet	72	1200x800x1948	03083680227179
Sachet	1	1	1	Sachet			3083681008296

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