



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

## Caractéristiques générales

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

<b>Pays de transformation :</b>	Portugal
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Céleri
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, 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, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	20049010 - Maïs doux [Zea mays var. saccharata], préparé ou conservé autrement qu'au

# 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

## 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	10.339	10	Sachet		402x296x198	03083681008302
Palette	720	773.698	720	Sachet	72	1200x800x1948	03083680227179
Sachet	1	1	1	Sachet			3083681008296