



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Salade de concombres dans une sauce au fromage blanc.

Descriptif produit : Frais. Concombres frais, sauce au fromage blanc, aneth, menthe. Barquette avec couvercle.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 1.000 Barquette de 1.500 kg

Liste des ingrédients : Concombres 74,4%, sauce au FROMAGE blanc 25% [huile de colza, FROMAGE blanc 5% eau, jaune d'OEUF, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), vinaigre d'alcool, sel, épaississant : gomme xanthane, amidon modifié de pomme de terre], aneth, menthe.
Traces éventuelles de crustacés, poissons, mollusques, céleri, fruits à coques, soja, graines de sésame et gluten.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CONCOMBRE	Union Europ.

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

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 : France [Département(s) : 56]

N° d'agrément : FR 56.075.003 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 23

Allergènes majeurs : Lait, Moutarde, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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)

Atouts

Atout : Tartare de concombres : produit prêt à l'emploi et utilisations multiples

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

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							
584	142	14	1	2	1.7	1.7	1.1	0.84

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.08

Type de matières grasses : Colza, Soja

Catégorie GEMRCN : Crudité de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10/20 mini

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
Palette	300	315.2	200	Barquette	200	1200x800x1220	
Colis	1.5	1.58	1	Barquette		207x179x101	3061432100826
Barquette	1.5	1.58	1	Barquette			3061432100819