



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 :	Morilles entières surgelées
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Longueur de têtes de 3 à 6 cm.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Morilles (Groupes Morchella elata et esculenta)
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Morilles (Groupes Morchella elata et esculenta)	UE / Hors UE

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 40]
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
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 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%

Morilles entières 1 kg

Article : 205975

Code nomenclature douanière : 07108069 - Champignons, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des champignons du genre 'Agaricus')

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (5 % (masse))	Matière étrangère végétale	1 %
Matière étrangère minérale	10 %		

Atouts

Atout : Petit conditionnement (1 kg) : gestion des stocks optimale

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A consommer immédiatement, à consommer cuit.

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, pour les faire dégorger. Ajouter la matière grasse ou finir dans la suite culinaire.

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							
126	30	0.5	0.1	0.9	0.5	4.2	3.4	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.80

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	24	0	24	Sachet	8		
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3293026000155
Palette	240	269.84	240	Sachet	80	1200x800x1810	
Colis	3	3.373	3	Sachet		394x298x192	33293024011574