



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Lentilles vertes sèches trempées surgelées
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit vapeur. Sec trempé. Origine France.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Lentilles vertes sèches trempées. Peut contenir : GLUTEN, CÉLERI

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lentilles verte	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri, Gluten
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	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 :	07102900 - Légumes à cosse, écosés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur,

Atouts

Atout : Produit précuit permettant une rapidité de mise en œuvre
De multiples utilisations à chaud ou à froid : en salade, en garniture ou en plat principal

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, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. [Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C. | Décongélation à 0+3°C en chambre froide, le produit s'utilise directement dans des préparations froides ou chaudes.

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							
739	175	0.7	0.1	26.8	0.2	9.7	10.6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 15.14

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	32	Sachet	8		
Colis	10	10.314	4	Sachet		395x285x160	3083681118063
Palette	880	932.654	352	Sachet	88	1200x800x1910	3083681118070
Sachet	2.5	2.511	1	Sachet		280x93x400	3083681118056