



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Riche en protéines, Source de fibres

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

Caractéristiques générales

| | |
|------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | Quinoa cuit surgelé |
| Descriptif produit : | Surgelé IQF. Cuit vapeur. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement |
| Etat de préparation : | Cuit |
| Conditionnement : | Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg |
| Liste des ingrédients : | Ingrédients: Quinoa cuit. Peut contenir : CELERI. |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Quinoa cuit | Espagne |

** 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 |
| 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 : 19049080 - Céréales en grain ou sous forme de flocons ou de grains autrement travaillés, précuites ou autrement préparées, n.d.a. (à l'excl. du riz, du maïs, de la farine, du gruau et de la semoule, des produits alimentaires obtenus par soufflage ou grillage, des pr

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|--------|------------------------------------|--------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 93 mm | Hauteur de l'unité de consommation | 450 mm |
| Largeur de l'unité de consommation | 280 mm | | |

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 : Produit prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud.

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 | | | | | | | |
| 487 | 116 | 1.9 | 0.2 | 18.8 | 0.9 | 2.8 | 4.4 | 0.02 |

Allégations nutritionnelles : Riche en protéines, Source de fibres

Rapport P/L : 2.32

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 | 10.372 | 4 | Sachet | | 393x292x185 | 03083681118186 |
| Palette | 720 | 771.777 | 288 | Sachet | 72 | 1200x800x1815 | 03083681118193 |
| Sachet | 2.5 | 2.513 | 1 | Sachet | | | 3083681118179 |