




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée de carottes surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Origine France. Issu d'une exploitation ayant une certification environnementale reconnue de niveau 2 (CE2). Galets de 30 g env.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Carottes réduites en purée. Peut contenir : CELERI

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Carottes	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
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 15/03/2024 16:37

N° de version : 7.2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Purée de carottes CE2 2,5 kg Bonduelle

Article : 237452

ajouté

Labels : Certif env 2/equiv reconnue

Bio AB :

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 : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	455 mm
Largeur de l'unité de consommation	280 mm		

Atouts

Atout : Produit qualitatif à la texture très agréable. Purée au visuel très coloré et gourmand
Praticité d'utilisation et rapidité de mise en œuvre
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle au four à chaleur sèche 175/220°C température stabilisée. | Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou sautoir avec de la crème. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
127	30	0.3	0.1	4.3	4	3.4	0.9	0.1

Vitamines : Vitamine A (µg) : 600.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.00
 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	80	0	32	Sachet	8		
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3083681001679
Colis	10	10.366	4	Sachet		395x285x195	03083681001686
Palette	720	771.386	288	Sachet	72	1200x800x1910	03083680225199
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			3083681001679