Purée de potiron CE2 2,5 kg Bonduelle

Article : 237481

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 légumes surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Origine France. Issu d'une exploitation ayant une certification environnementale reconnue de niveau 2 (CE2). Galet 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 :	Ingrédients: Potiron (50%) et potimarron réduit en purée. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Potirons	France
Potimarrons	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

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 potiron CE2 2,5 kg Bonduelle

Article : 237481

Traces d'allergènes : Céleri

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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 : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 150/175°C température stabilisée.|Pour les petits volumes : sans décongélation, régénération au four micro-ondes à 650 W, pendant 1min45.

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							
137	33	0.5	0.1	4.7	2.3	1.9	1.4	0.01

Vitamines : Vitamine A (µg) : 167.0 mg/100g

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 potiron CE2 2,5 kg Bonduelle

Article : 237481

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	2.80
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	80	0	32	Sachet	8		
Palette	720	771.392	288	Sachet	72	1200x800x1910	03083681136838
Sachet	2.5	2.513	1	Sachet			3083681001631
Colis	10	10.367	4	Sachet		395x285x195	03083681136821
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			3083681001631

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