



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Carottes Râpées Bio Assaisonnées
- Descriptif produit :** Frais. Légumes issus de l'agriculture biologique. Carottes, sauce vinaigrette.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Barquette de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Carotte* 84,8%, eau, huile de tournesol*, vinaigre d'alcool*, sucre de canne*, MOUTARDE de Dijon* (eau, graines de MOUTARDE brune*, vinaigre d'alcool*, sel), huile d'olive vierge extra*, sel, jus concentré de citron*, épaississant : E415.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CAROTTE	France
SA08 - SAUCE type VINAIGRETTE 100% AB	France

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 61]
Durée de vie totale du produit (jours) : 22
Allergènes majeurs : Moutarde
Traces d'allergènes : Céleri, Gluten
Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Conversion BIO
Bio AB :
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 : 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4 (+/-0.3)		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française
La sélection de bons ingrédients (carottes BIO) avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture
Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

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							
266	64	4.5	0.6	3.7	3.7	3.3	0.8	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Olive, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 02 - Crudité de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits

Fréquence pour les enfants scolarisés,
adolescents, adultes en métropole : 10/20 mini

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	40	0	16	Barquette	16		
Palette	320	360	128	Barquette	128	1200x800x1064	
Colis	2.5	2.69	1	Barquette		295x192x133	30614321122252
Barquette	2.5	2.59	1	Barquette		243x177x91	3061432112225