



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Epinards en branches surgelés
Descriptif produit :	Surgelé individuellement. Blanchi. Origine France ("Fruits et Légumes de France"). Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	100% Epinards en branches

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Epinards en branches	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]
N° d'agrément : FR 22.136.008 CE

Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, 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 :	07103000 - Épinards, tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande] et arroches [épinards géants], non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Atouts

Atout :	Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit issu d'une exploitation ayant une démarche responsable 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 :	Non
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four à chaleur sèche à 200/240°C température stabilisée. Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.

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							
93	22	0.3	0.07	1.3	0.4	2.2	2.5	0.13

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	8.33
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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.06	4	Sachet		400x260x260	13061432112772
Palette	540	543.24	216	Sachet	54	1200x800x1710	23061432107638
Sachet	2.5	2.515	1	Sachet			3061432112775