



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | Haricots verts extra fins France surgelés |
| Descriptif produit : | Surgelé IQF. 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, IQF |
| Etat de préparation : | Blanchi |
| Conditionnement : | Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% Haricots verts extra fins |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Haricots verts extra fins | France |

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 22, 59]
N° d'agrément : FR 22.136.008 CE, FR 59.210.200 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri

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 : 07102200 - Haricots 'Vigna spp., Phaseolus spp.', écosésés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|---------|-----------------------------|--------|
| Matière étrangère végétale | 0 % (0) | | |

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 : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée 145°C

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 | | | | | | | |
| 134 | 32 | 0.1 | 0.03 | 4.4 | 1.1 | 3.3 | 1.7 | 0.02 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.00

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, 10 sur 20
adolescents, adultes en métropole :

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 | 90 | 0 | 36 | Sachet | 9 | | |
| Colis | 10 | 10.63 | 4 | Sachet | | 380x245x270 | 13061432113069 |
| Palette | 630 | 679.58 | 252 | Sachet | 63 | 1200x800x2040 | 23061432113066 |
| Sachet | 2.5 | 2.52 | 1 | Sachet | | | 3061432113062 |