



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Haricots plats coupés surgelés
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Blanchi. Tronçons de 4 cm env. 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 plats

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Haricots plats	France

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

Pays de transformation :	Belgique, Espagne
N° d'agrément :	21.12010/NA, 2603391NA
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé

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 : Casher, Halal, 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.', écosés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	100 mg/kg (<MRL EU)	Cadmium	100 mg/kg (MRL EU)

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 : Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145°C température stabilisée. Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse liquide.

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							
133	32	0.2	0.1	4.3	3	3.1	1.6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

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
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	10.3	4	Sachet		380x245x200	13061432113168
Palette	720	762	288	Sachet	72	1200x800x1770	
Sachet	2.5	2.51	1	Sachet			3061432113161