



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Aubergines en tranches grillées surgelées
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit. Origine France, Portugal. Carton de 7 sachets, soit 7 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 7.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Aubergines grillées. Peut contenir : CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Aubergines grillées.	France, Portugal

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 80]

Durée de vie totale du produit (jours) : 912

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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 : 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 mm	Hauteur de l'unité de consommation	470 mm
Largeur de l'unité de consommation	350 mm		

Atouts

Atout : Produit prémarqué permettant un gain de temps à la cuisson
Multiples utilisations possibles : chaud en garnitures, froid dans des salades

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, directement dans la suite culinaire. S'utilise à froid comme à chaud, en marinade, compatible en chariot de remise en température

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							
179	43	0.3	0	5.6	4.8	4.8	2	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.67

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
Sachet	1	1.017	1	Sachet		350x117x470	3083681129083
Couche	63	0	63	Sachet	9		
Colis	7	7.452	7	Sachet		398x253x311	03083681139594
Palette	378	427.424	378	Sachet	54	1200x800x2032	03083681139600