



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	cote blette surgelée
Descriptif produit :	Surgelé.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	100% Cotes de blette

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cotes de blette de l'espèce: Beta vulgaris L. Var. Cicla	Espagne

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

Pays de transformation :	Espagne
N° d'agrément :	2603391NA
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
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 : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Pesticides	0 (Législation de l'UE)	Métaux lourds	0 mg/kg (Législation de l'UE)

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. 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							
124	29	0.2	0	4.5	0.9	0.8	2	0.43

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.00

Type de matières grasses : Aucune

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	2.5	2.511	1	Sachet			3061432113178
Colis	10	10.36	4	Sachet		395x295x210	13061432113175
Couche	70	0	28	Sachet	7		
Palette	560	602.23	224	Sachet	56	1200x800x1620	23061432113172
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			

