



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PUREE DE CAROTTES SURGELEE
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Précuite. 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 :	CAROTTES

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CAROTTE, Daucus carota L	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Lait

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

Labels : Certif env 2/equiv reconnue, Légumes de France

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 : 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
Matière étrangère minérale	0 % (0)	Matière étrangère végétale	0 % (0)

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 avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou sautoir avec de la crème.

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							
117	28	0.5	0.1	4.3	4.1	3	0.8	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.60

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			3061432113116
Colis	10	10.4	4	Sachet		391x256x251	13061432113113
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	630	675	252	Sachet	63	1200x800x1914	23061432113110
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			