



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Jardinières de légumes surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Carottes en dés, petits pois, navets en dés, haricots coupés.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Blanchi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Carottes 28% minimum, petits pois 20% minimum, Navets 16% minimum, haricots verts 16% minimum.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Carottes	France, Belgique
Petit pois	France
Navets	France

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

Pays de transformation : Belgique, France [Département(s) : 59]

N° d'agrément : FR 59.210.200 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/03/2024 11:43

N° de version : 6.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

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 : 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 : 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

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. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, pour les faire dégorger. Ajouter la matière grasse ou finir dans la suite culinaire.

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							
166	40	0.2	0.06	5.5	3.8	3.5	2.3	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 11.50

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	2.5	2.513	1	Sachet			3061432112812
Colis	10	10.35	4	Sachet		380x250x190	13061432112819
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	810	864	324	Sachet	81	1200x800x1860	23061432112816