

Mélange de champignons miniatures 1 kg

Article : 277640



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** MELANGE CHAMPIGNON MINIATURE
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Champignons de Paris, pleurotes, pholiotas, girolles, cèpes. Carton de 3 sachets, soit 3 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Champignons de paris (*Agaricus bisporus*) 20% mini, Pleurotes (*Pleurotus ostreatus*) 20% mini, Pholiotas (*Kuehneromyces mutabilis*) 20% mini, Girolles (*Cantharellus cibarius*) 12% mini, Cèpes (*Boletus edulis*, *Pinicola aereus*, *reticulatus*) 8% mini

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Champignon de Paris	Chine
Pleurotes	Chine
Pholiotas	Chine

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

Pays de transformation : Chine

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 : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/07/2023 15:04

N° de version : 1.11

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

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07108061 - Champignons du genre 'Agaricus', 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 : 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							
89	21	0.3	0	1.6	0.6	2.2	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	1	Sachet			3664901000162
Colis	3	3	3	Sachet		390x190x125	3664901000179
Couche	36	0	36	Sachet	12		
Palette	468	468	468	Sachet	156	1200x800x2000	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			