



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 :	Carottes rapées assaisonnées
Descriptif produit :	Frais. Prêt à l'emploi.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 1.000 Barquette de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Carottes 81%, sauce type vinaigrette (eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), sel, épaississants : E415-E412, arômes naturels), conservateur : E202.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Carotte	Union Europ.
eau	France
Huile de colza	UE / Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 29]

N° d'agrément : FR 29.241.021 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 27

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson, Soja

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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 : 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.4 (0,3)	Aw	0.991 ()

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : prête à l'emploi.

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							
252	61	3.5	0.2	5	4.5	2.5	1	0.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 02 - Crudité de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10/20 mini

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
Barquette	2	2.06	1	Barquette			3061432113604
Colis	2	2.06	1	Barquette		255x193x130	13061432113601
Couche	36	0	18	Barquette	18		
Palette	360	370.8	180	Barquette	180	1200x800x1450	23061432113608