



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Julienne de légumes surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé. CE2. Origine France. Belgique Carton de 4 sachets de 2,5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Blanchi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Carottes julienne 26,7% minimum, CELERIS julienne 26,7% minimum, courgettes julienne 26,7% minimum

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CAROTTES	France, Belgique
CELERI	Belgique
Courgette	Belgique

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

- Pays de transformation :** Belgique
- N° d'agrément :** BE 0416 216 607

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Céleri

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Certif env 2/equiv reconnue, Certif env 2/equiv reconnue, 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 : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four à chaleur mixte à 175/220°C température stabilisée. | Directement dans la suite culinaire. | S'utilise à froid comme à chaud.

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							
123	29	0.2	0.05	4.3	2.6	2.6	1.2	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

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	2.515	1	Sachet			3061432112799
Colis	10	10.06	4	Sachet		380x245x230	13061432112796
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	630	633.78	252	Sachet	63	1200x800x1760	23061432112793
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			