



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** trio de lentilles, verts, brun et rouge
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit. Origine Canada, France. Mélange de lentilles vertes, rouges et brunes en proportions égales. Carton de 6 sachets, soit 6 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Blanchi, Congelé
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** eau, lentilles verts, lentilles rouges, lentilles bruns

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
eau	Union Europ.
lentilles bruns sec	Canada
lentilles verts sec	France, Canada

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

- Pays de transformation :** Belgique
- 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 étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07102900 - Légumes à cosse, écosés ou non, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pois 'Pisum sativum' et des haricots 'Vigna spp.', Phaseolus spp.)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - max 24 heures en réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C. | Décongélation à 0+3°C en chambre froide, le produit s'utilise directement dans des préparations froides ou chaudes.

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							
671	158	0.6	0.09	24.8	0.7	3.5	11.6	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 19.33

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	1	1.01	1	Sachet		525x270x25	5410355327335
Colis	6	6.16	6	Sachet		385x255x120	5410355327342
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Palette	756	776.16	756	Sachet	126	1200x800x1830	