



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 :	Choucroute cuisinée
Descriptif produit :	Frais. Carton de 11 kg.
Conservation :	Frais, +2 a +5°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.000 Seau de 11.000 kg
Liste des ingrédients :	Choucroute 87%, bouillon 10 % (sel, gélatine, oignons grillés, fécule de pomme de terre, oignon poudre, ail, cumin, romarin, gingembre, carotte, panais, baie de genièvre, poireau entier, poivre noir, livèche, thym, sarriette, coriandre, laurier macis), 1,5 % graisse de canard, 1,5% huile de tournesol, antioxydant acide ascorbique

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
choucroute	France, Allemagne

** 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) : 67]
Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059960 - Choucroute, non congelée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.8 (+/- 0.3)		

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 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Remise en température, sans sel, sans matière grasse, déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, régénération à 125°C température à 65 °C à coeur. | Remise en température au four micro-ondes. | Remise en température dans un rondo ou une sauteuse avec de la matière grasse (saint doux), bière ou vin blanc, ajout de lardons et baies de genièvres.

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							
143	34	1.9	0.43	3	0.3	1.7	0.6	1.57

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Tournesol

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
Seau	11	11.34	1	Seau		291x276x222	3442250001104
Colis	11	11.34	1	Seau		291x276x222	3442250001104
Couche	121	0	11	Seau	11		
Palette	605	0	55	Seau	55	1200x800x1300	