

Carottes râpées en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 25068



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Carottes râpées

Descriptif produit : +/- 24 portions de 90 g. Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE). Colis de 3 boîtes.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Carotte, eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Carottes	Union Europ.
Eau	Espagne
Vinaigre d'alcool	Espagne

Pays de transformation : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

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

Carottes râpées en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 25068

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre 'Capsicum', du maïs doux, des ignames, des patates douces et pa

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.1 (3.9-4.3)	Acidité acétique	0.3 % (0.25-0.5)
Cadmium	0 mg/kg (0.05 R1881/2006)	Etain	0 mg/kg (200 R1881/2005)
Plomb	0 mg/kg (0.1 R1881/2005)	Matière étrangère minérale	0 % (0)
Matière étrangère végétale	0 % (1)	Pesticides	0 (R 396/2005)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

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

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter le produit et l'assaisonner d'une sauce au choix. Les carottes râpées s'accommodent de sauces vinaigrettes, elles peuvent aussi être mélangées à d'autres légumes pour réaliser des salades composées. Pour réaliser une salade coleslaw, il faut mélanger du chou et des carottes râpées et assaisonner le tout d'une mayonnaise adoucie de miel et agrémentée de raisin secs. Bien rincées afin d'enlever le goût vinaigré, elles s'utilisent pour des préparations chaudes (garniture de consommé, julienne de légumes)

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							
107	26	0.5	0.1	4.2	2.6	1.7	0.6	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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
Boite	4	4.5	1	Boite			3061435000024
Colis	12	13.5	3	Boite		470x160x250	3061435100021
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	742.5	165	Boite	55	1200x800x1400	
Pièce	4	0	1	Boite			

*L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convive.
Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.*

Poids net égoutté : 2.21

Volume (litre) : 4.25