

DMQ127-2060

Mogettes DE VENDEE – LABEL ROUGE – 500g BY LUNOR

Légumes secs - en carton 4kg

Indice de révision : 6

Date: 03/05/2024

Page 1

CODE ARTICLE 2060 EAN 13 3227290000412 EAN 14 53227290000417 POIDS NET USTE DES INGREDIENTS Haricots blancs dits « Mogette » DE VENDEE. Mat.gr (g) dont Acide gras saturés (g) dont Acide gras saturés (g) 70.3 VALEURS NUTRITIONNELLES Valeurs moyennes pour 100 grammes Glucides (g) Protéines (g) Protéines (g) Protéines (g) Protéines (g) 2.4 kcal 303 BY 1.27 Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur: Ce n'4139/98 du 26 mai 1998 C E n'43/2000 du 10 janvier 2000 C E n'50/2000 du 10 janvier 2000 Règlement 1830/2003 du 22/09/2003 Règlement 1830/2003 du 22/09/2003 Allergène: trace possible de blé. Métaux lourds: conforme à la réglementation Absence de traitement par ionisation Absence de dioxine Durée de vie garantie Client Conditions de stockage A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé. Tempage 2heures. Dans une casserole: plonger dans 2 à 3 fois leur volume d'eau non salée,- Ajouter une ge	ICE Commes
FAN 14 53227290000417 POIDS NET 500g Harricots blancs dits « Mogette » DE VENDEE. Mat.gr (g) dont Acide gras saturés (g) 1.9 Valeurs moyennes pour 100 gramm Glucides (g) 70.01 Protéines (g) Protéines (g) Protéines (g) Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur: CE n'49/2000 du 10 janvier 2000 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 ATTESTATIONS CONSERVATION CONSERVATION Trempage 2heures. Promat. Reference de dioxine Durée de vie garantie Client Trempage 2heures. Promat. Mat.gr (g) 1.9 VALEURS MPP PRANC. PROCESS SEC ORIGINE MP PRANC. PROCESS SEC ORIGINE MP PRANC. PROCESS SEC Valeurs moyennes pour 100 gramm Valeurs moyennes pour 100 gramm Valeurs moyennes pour 100 gram dont sucres (g) 0.3 Protéines (g) 1.9 Valeurs moyennes pour 100 1.9 Valeurs moyennes pour 100 2.3 DESCRIPTION Haricots blancs de type lingot à gros gra réniforme, tendres, blancs et brillants. (homogènes. Caractéristiques certifiées: Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées: Laricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées: Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées: Laricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractér	mmes
POIDS NET LISTE DES INGREDIENTS Haricots blancs dits « Mogette » DE VENDEE. Mat.gr (g) dont Acide gras saturés (g) Glucides (g) dont sucres (g) 2.4 kcal 303 Protéines (g) Protéines (g) Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur : CE n°1139/98 du 26 mai 1998 CE n°50/2000 du 10 janvier 2000 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 ATTESTATIONS AILEGRAND ALBERT LA COMMENTA DE LA COMMENTA DEL COMMENTA DE LA COMMENTA DEL COMMENTA DE LA COMMENTA DE LA COMMENTA DE LA COMMENTA DEL C	mmes
Haricots blancs dits « Mogette » DE VENDEE. Mat.gr (g)	mmes
Mat.gr (g) 1.9	mmes
Canal Acide gras saturés (g) 0.3 Valeurs moyennes pour 100 grammes Glucides (g) 39 kJ 1271	
Canal Acide gras saturés (g) 0.3 Valeurs moyennes pour 100 grammes Glucides (g) 39 kJ 1271	
VALEURS NUTRITIONNELLES Valeurs moyennes pour 100 grammes Protéines (g) Equivalent sel (g) O .01 Haricots blancs de type lingot à gros gra réniforme, tendres, blancs et brillants. O homogènes. Caractéristiques certifiées: Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur: CE n°1139/98 du 26 mai 1998 CE n°49/2000 du 10 janvier 2000 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 Règlement 1830/2003 du 22/09/2003 Allergène: trace possible de blé. Métaux lourds: conforme à la réglementation Pesticides: conforme à la réglementation Absence de traitement par ionisation Absence de mycotoxines Absence de dioxine Durée de vie garantie Client 180 jours Conditions de stockage A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé.	76
Protéines (g) Protéines (g) Protéines (g) Protéines (g) Equivalent sel (g) O .01 Equivalent sel (g) O .01 Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur : CE n°1139/98 du 26 mai 1998 CE n°49/2000 du 10 janvier 2000 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 Attestations Allergène : trace possible de blé. Métaux lourds : conforme à la réglementation Pesticides : conforme à la réglementation Absence de traitement par ionisation Absence de dioxine Durée de vie garantie Client Trempage 2heures. Protéines (g) 23 Barcictos blancs de type lingot à gros gra réniforme, tendres, blancs et brillants. On homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques certifiées : Haricots for Grains sélectionnés et homogènes. Caractéristiques cert	
Haricots blancs de type lingot à gros gra réniforme, tendres, blancs et brillants. Conservation)3
Equivalent sel (g) Equivalent sel (g) O .01 Equivalent sel (g) O .01 Droduit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur: CE n°1139/98 du 26 mai 1998 CE n°49/2000 du 10 janvier 2000 CE n°50/2000 du 10 janvier 2000 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 Règlement 1830/2003 du 22/09/2003 Allergène: trace possible de blé. Métaux lourds: conforme à la réglementation Pesticides: conforme à la réglementation Absence de traitement par ionisation Absence de dioxine Durée de vie garantie Client Conservation Conditions de stockage A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé. Trempage 2heures.	
CE n°1139/98 du 26 mai 1998 CE n°49/2000 du 10 janvier 2000 CE n°50/2000 du 10 janvier 2000 Règlement 1829/2003 du 22/09/2003 Règlement 1830/2003 du 22/09/2003 ATTESTATIONS Allergène: trace possible de blé. Métaux lourds: conforme à la réglementation Pesticides: conforme à la réglementation Absence de traitement par ionisation Absence de mycotoxines Absence de dioxine Durée de vie garantie Client CONSERVATION Conditions de stockage A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé. Trempage 2heures.	. Grains
CONSERVATION Conditions de stockage A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé. Trempage 2heures.	
CONSERVATION Conditions de stockage A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé. Trempage 2heures.	
Conditions de stockage A l'abri de la chaleur, dans un local sec, couvert et fermé. Trempage 2heures.	
aromatique - Cuire pendant 1 heure à 1 heure 30 minutes à petits bouillons - Dans un autocuiseur plonger dans 2 à 3 fois leur volume d'eau non salée,- Ajouter une g aromatique - Cuire pendant 45 minutes. Saler en fin de cuisson.	
Conditionnement de l'UVC Sachet plastique	
CONDITIONNEMENT Conditionnement de l'unité supérieure (US) Carton Nb d'UVC / US 8	
·	garniture
PALETTISATION Nb d'UVC / palette 1024 Poids net/palette 51	garniture