Descriptif technique surgelés divers

Code article 113005 **NOIX ST JACQUES S/CORAIL SG - LABEL PECHE DURABLE MSC**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Noix de Saint-Jacques de calibre homogène, entières et surgelées IQF. Noix soigneusement parées et nettoyées, sans corail. **Ce produit est conforme au référentiel mondial du MSC pour la pêche durable.**
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Calibre 150 à 250/Lb
Conditionnement	Sachet de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 113010 **ANNEAU D'ENCORNET SG IQF**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Anneaux d'encornet, sans peau, blanchis, congelé individuellement. Anneaux entiers, bien ronds. Couleur : blanc à blanc cassé. Texture ferme te croquante. Gros calibre. Surgélation IQF
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Rondelles d'anneaux de calibre moyen à gros.
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 183008 **CASSIS GRAINS SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Cassis en grains équeuté et surgelé IQF. Le produit est fabriqué à partir de fruits sains et mûrs, non fermentés. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	Ø 5 à 10mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **183009** **MYRTILLES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Myrtille entière égrappée et surgelée IQF. Fruits fermes, non écrasés, propres et sains. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	Ø 5 à 10mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **183012** **GRIOTTES DENOYAUTES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Griotte cueillie, équeutée, lavée, dénoyautée et surgelée IQF. Ferme et non écrasée. Couleur rouge à rouge foncé. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	390 à 470 fruits/Kg
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **193004** **SAUTE SANGLIER S/OS SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Viande de sanglier (épaule désossée et viande de collier cubée, parée). Sans nerfs, sans peau, sans tendons, sans esquilles, sans os. Surgélation IQF
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Morceaux de 50/70gr avec tolérance de +/-10gr
Conditionnement	Carton de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **23005** **SAUTE AGNEAU S/OS SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Viande d'agneau (épaule et/ou gigot et/ou selle désossée et viande de collier cubée, parée). Surgélation IQF
Origine MP	UE - Hors UE
Calibre	Morceaux de 60gr avec tolérance de +/-10gr
Conditionnement	Carton de 1 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233009** **CAROTTES RONDELLES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Rondelles de carottes blanchies et surgelées IQF
Origine MP	UE
Calibre	Epaisseur: 6/7mm (+/-1) Diamètre: 10/35 mm.
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233010** **CAROTTES CUBES SG - (CERTIFIÉ CE2)**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Carottes coupées en cubes (10x10x10), issues de carottes saines, nettoyées et pelées. Blanchies et surgelées IQF. **Issu d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 (CE2)**.
Origine MP	UE
Calibre	Cubes de 10x10x10 mm +/-1 mm.
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233029** **DES DE TOMATES (10x10) SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Tomates non pelées en cubes préparées à partir de tomates saines, en bon état, issues de variétés à chair ferme de bonne tenue. Etat du produit: cru. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	Cubes 10x10x10mm
Conditionnement	Sachet de 2.5kg à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233037** **MELANGE DE POIVRONS CUBES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de poivrons rouges et verts en cubes, issu de poivrons sains, en bon état, nettoyés, épépinés, coupés et blanchis. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	Cubes 10x10mm.
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233046** **GRATIN DUO COURGETTES/PDT SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de pommes de terre, courgettes vertes et jaunes dans une sauce à gratin, cuisiné et surgelé.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233049** **RIZ A L'ESPAGNOLE SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange à base de riz jaune, petits légumes et crevettes/moules (type paëlla). Produit cuit. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233056** **JULIENNE LEGUMES ET ROMANESCO SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange à base de julienne de légumes (courgette-carotte-céleri) et de chou romanesco. Légumes parés, nettoyés, lavés, triés, blanchis et surgelés individuellement.
Origine MP	UE
Calibre	Julienne de légumes : carottes, céleri et courgettes. Fleurette : chou romanesco
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233059** **TRIO LEGUMES ET BROCOLIS SG - CERTIFIÉ CE2**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Trio de légumes composé de carottes rondelles (30-35%), de choux-fleurs fleurette (30-35%) et de brocolis fleurette (30-35%). Légumes cuits et surgélation IQF. **Issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 (CE2).**
Origine MP	UE
Calibre	Carottes rondelles: 20-35mm, 6-7mm épaisseur. Choux fleurs fleurette: calibre 15/35mm Brocolis fleurette: calibre 15/40mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233062** **BATONNIERE LEGUMES / CAROTTES JAUNES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de légumes composé de haricots verts, de carottes, de haricots beurre, de carottes jaunes et de pousses de haricots mungo (pousse de soja). Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	Haricots verts : Calibre très fin, coupe à 40mm,cuits. Carottes : Coupe
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233063** **CAROTTES BATONNETS CUITS SG - (CERTIFIÉ CE2)**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Les carottes sont nettoyées, pelées, découpées longitudinalement en bâtonnets. Blanchies, cuites et surgelées IQF. **Issu d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 (CE2).**
Origine MP	UE
Calibre	Bâtonnets de section de 6x6x38mm env.
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **233070** **BRUNOISE PROVENCALE SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de légumes élaboré à partir d'une brunoise de légumes "type provençal" (courgette, poivrons rouges et jaunes, tomates, aubergines, oignons).
Origine MP	UE
Calibre	Brunoise
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **261006** **BLANC D'OEUF LIQUIDE SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Blanc d'oeuf pasteurisé sans conservateur et sans colorant obtenu à partir d'oeufs (de poules), équivalent à 33 blancs au kg.
Origine MP	France
Conditionnement	Brique de 1kg (1L)
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **301058** **FROMAGE DE CHEVRE CUBES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Fromage surgelé au lait de chèvre, pasteurisé, découpée en CUBES et surgelée IQF. PAS DE RONDELLES Goût léger, typique du fromage de chèvre et une texture fine et fondante.
Origine MP	France - UE
Calibre	Cubes de 1gr env. - 10x10x10mm (+/-1mm)
Conditionnement	Boite de 500gr à 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313013** **BRISURES DE FRAMBOISES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Brisures issues de fruits cueillis à bonne maturité, goût et couleur typiques du fruit. Couleur: rouge à rouge foncé. Surgélation IQF
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	+/-4 mm.
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313024** **DISQUE PATE FEUILLETEE PB CRUE Ø22CM SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Disque de pâte feuilletée pure beurre, surgelée, crue, prête à cuire (de préférence piqué). Beurre env.30%.
Origine MP	France
Calibre	Pièce de 150gr (+/-10gr). Diamètre: 21.5/22.5cm.
Conditionnement	Carton de 5 à 10 kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313048** **QUARTIERS POMMES CRUES SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Tranches de pommes (quartier) épluchées et surgelées IQF. Variétés pommes: Gala et/ou Golden et/ou Jonagold et/ou Crips Pink et/ou Honey Crunch
Origine MP	UE
Calibre	Quartier 1/8 à 1/16 Longuer 70-80mm, largeur 20-25mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313055** **PUREE FRAMBOISE SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits (FRAMBOISE). Odeur, couleur et saveur typiques du fruit frais. A base de framboise (85% minimun) et sirop de sucre inverti. Absence de colorant et de conservateur.
Origine MP	UE
Conditionnement	Barquette de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313060** **PUREE FRAISE SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits (FRAISE). Odeur, couleur et saveur typiques du fruit frais. A base de fraise (mini.85%), absence de colorant et de conservateur.
Origine MP	UE
Conditionnement	Barquette de 1 à 2kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313062** **PUREE COCKTAIL CARAIBES/RHUM SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits (ANANAS, LAIT DE COCO, CITRON VERT) et de RHUM (env.2%). Odeur, couleur et saveur typiques du fruit frais. A base de fruits (env.85%) et sirop de sucre inverti, absence de colorant et de conservateur.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Barquette de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313064** **PUREE GRIOTTE SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits (GRIOTTE). Odeur, couleur et saveur typiques du fruit frais. A base de griotte (mini.85%), absence de colorant et de conservateur.
Origine MP	UE
Conditionnement	Barquette de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **361013SG** **CUISSE POULET "BBC" 200/240G SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Cuisse de poulet (blanc ou jaune) déjointée. Poulet élevé sans traitement antibiotique, et **nourri selon le cahier des charges BLEU BLANC COEUR.**
Origine MP	France
Calibre	200 à 240gr
Conditionnement	Carton de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **361014SG** **SAUTE DINDE "HVE" 50/80 SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Sauté de dinde élaboré à partir de viande rouge de dinde, sans os, sans peau, crue, cubé, et surgelé individuellement (IQF). **Volaille issue d'exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE).**
Origine MP	France
Calibre	Cubé 60/70gr
Conditionnement	Conditionné IQF par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **361021SG** **MANCHONS CANARD 140/180 SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Manchons de canard, avec peau, avec os, déjointés.Surgélation IQF
Origine MP	France
Calibre	140/180gr
Conditionnement	Carton de 5 à 10kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **361029** **COQ DECOUPE S/DOS SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Morceaux de coq, découpe sans échine, sans croupions, sans pointe d'aile, pilon épointé. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	150/250gr
Conditionnement	Carton de 5 kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **361031SG** **SAUTE CANARD S/OS SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Sauté de cuisse de canard sans os, avec ou sans peau. Surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	40/80GR
Conditionnement	Carton de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **363022** **DES DE VOLAILLE CUITS SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Dés de filets de poulets (à défaut de dinde) cuits rôtis, sans os, sans peau, cubés 10x10mm. Produit cuit, surgélation IQF
Origine MP	UE
Calibre	Cube 10mm (+/-2mm)
Conditionnement	Sachet 1 à 2kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **73002** **POITRINE VEAU FARCIE CRUE SG**

N° de lot : 01-27 **Description:** **PRODUITS SURGELÉS DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Viande de veau (env.40%) entourant une farce (env.60%) à base de viande de volaille et de boeuf, le tout sous film et sous filet. Assaisonnée, non bardée et **SANS PORC**. Produit cru et surgelé.
Origine MP	France - UE
Calibre	Pièce de 2kg env.
Conditionnement	Carton de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.
2ème Remarque	SANS PORC

Edité mars 2026

Descriptif technique épicerie divers

Code article 102004 **GELEE DE GROSEILLE - BOCAL 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation avec 35gr de fruits pour 100gr de produit fini. Saveur naturelle des fruits (groseille). Sans colorant, sans conservateur.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bocal 1kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 102013 **MARMELADE D'ORANGES - BOCAL 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Marmelade d'oranges - Préparation avec 20 à 25gr (env.)de fruits pour 100gr de produit fini. Saveur riche en fruits. Sans colorant, sans conservateur.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bocal 1kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 172003 **FARINE BLANCHE T55 SAC**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Farine de blé Type 55, farine obtenue après moulure de blés sélectionnés, après tamisage et mélange. Poudre fine de couleur Blanc crème.
Origine MP	France
Calibre	Type 55.
Conditionnement	Sac de 5, 10 ou 25 kg.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172006** **BOULGOUR FIN**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Boulgour obtenu à partir de blé dur nettoyé, cuit à l'eau, séché, décortiqué puis concassé et tamisé.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Granulométrie entre 1.5 - 2.8mm
Conditionnement	Sac de 5 kg à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172021** **RIZ LONG ETUVE INDICA**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Riz long étuvé de type Indica de qualité supérieur.
Origine MP	UE
Calibre	Longuer moyenne : 6.5mm avec tolérance +/-0.5mm
Conditionnement	Sac de 5 kg.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172028** **PEPINETTES (RÉHYDRATABLE À FROID) - (HVE - ÉGALIM)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Pâtes alimentaires de qualité supérieur en forme de pépinettes à base de blé dur (France). Pâtes précuites réhydratables à froid (eau à < 20°C). Utilisation directement en salade ou à chaud après remise en température. **Semoule de blé dur de qualité supérieur, issu d'exploitation certifiées Haute Valeur Environnementale.**
Origine MP	France
Calibre	Pépinettes : longueur 8 à 12mm / largeur 1 à 2mm
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172029** **PERLES (RÉHYDRATABLE À FROID) - (HVE - ÉGALIM)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Pâtes alimentaires de qualité supérieur en forme de perles à base de blé dur (France). Pâtes précuites réhydratables à froid (eau à < 20°C). Utilisation directement en salade ou à chaud après remise en température. **Semoule de blé dur de qualité supérieur, issu d'exploitation certifiées Haute Valeur Environnementale.**
Origine MP	France
Calibre	Perles : longueur 1.4 à 2mm, diamètre 2.1 à 2.3mm
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172030** **COEUR DE BLE (RÉHYDRATABLE À FROID) - (HVE - ÉGALIM)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Spécialité céréalière en forme de coeur de blé à base de blé dur (France), légèrement toasté. Pâtes précuites réhydratables à froid (eau à < 20°C). Utilisation directement en salade ou à chaud après remise en température. **Semoule de blé dur de qualité supérieur, issu d'exploitation certifiées Haute Valeur Environnementale.**
Origine MP	France
Calibre	Cœur de blé : longueur 2 à 5mm
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182010** **ABRICOT SEC EN CUBES**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Dés d'abricots séchés, provenant de fruits mûrs. Abricots découpés en cubes enrôbés de farine de riz pour éviter le mottage. Texture ferme, couleur jaune orangé.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Cubes de 6x8mm env.
Conditionnement	Sachet de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182003** **TOMATES PELEES CONCASSEES BTE 5/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Tomates pelées et concassées en cubes, dans un jus de tomates.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bte 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182017** **GRIOTTES AMARENA SIROP BTE 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Cerises entières noires pré-confites au sirop. Obtenues à partir de cerises noires fraiches acidulées, lavées, équeutées et dénoyautées, puis traitées, confites et aromatisées. Couleur : marron foncé uniforme dans un sirop violet.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 3/1 ou Bte 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182020** **AMANDE POUDRE BLANCHE 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 1kg - Carton de 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182021** **AMANDE POUDRE GRISE 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande poudre brute (avec la peau brune extérieure). Amande décortiquée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 1kg - Carton de 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182023** **NOIX DE COCO RAPEE 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Noix de coco râpée fine, sans peau. Couleur blanche à crème.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Râpé (particules fines)
Conditionnement	Sachet de 1 kg.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182024** **NOIX DE COCO RAPEE 5KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Noix de coco râpée fine, sans peau. Couleur blanche à crème.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Râpé (particules fines)
Conditionnement	Sachet de 5 kg.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182040** **AMANDE POUDRE GRISE 5KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande poudre brute (avec la peau brune extérieure). Amande décortiquée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182041** **AMANDE POUDRE BLANCHE 5KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182045** **FRUITS DES ILES SIROP 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange de fruits en morceaux (type de fruits : pêches et/ou ananas et/ou papayes et/ou goyaves et/ou mangues) dans un sirop léger. A base de fruits frais, de très bonne tenue, couleur caractéristiques de chaque fruit, sirop de couleur claire. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Segment de fruits en cubes
Conditionnement	Boite 3/1 (A10) - PNE 1840gr (+/-10gr)
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **212007** **GRAISSE DE CANARD 5/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Graisse de canard 100%, de couleur de blanche à jaune pâle. SANS AJOUT DE SEL
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **232009** **CHAMPIGNONS NOIRS LYOPHILISES 500GR**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Champignons noirs séchés (entiers & morceaux).
Origine MP	Pays Tiers
Calibre	Morceaux de 20 à 40 mm
Conditionnement	Tubo de 500 gr
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242037A** **JUS ORANGE-CITRON PULCO - BTLE 70CL**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Spécialité à diluer pour boisson. Jus de fruits à base de concentré (citron 25% env. et orange 21% env.). Aspect liquide trouble avec matières en suspension, de couleur orange, odeur et goût typiques de l'orange.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Bouteille de 70cl à 1L max.
DLC OU DDM résiduelle	8 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242040** **MADÈRE DENATURÉ - Bd 2L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Vin de liqueur produit dans l'aire d'appellation Madère. Le Madère est ensuite modifié par adjonction de sel et de substances aromatisantes naturelles.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bouteille/Bidon de 75cl à 2L
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242044** **RHUM BRUN PATISSIER 40° - BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Assemblage de rhums originaires des Antilles et deLa Réunion, pour préparations alimentaires
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Bouteille de 1L ou 2L
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242045** **KIRSCH 45%**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Eau de vie, limpide et incolore, issue de la distillation de cerises sélectionnées. Odeur et goût caractéristique du Kirsch.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Bouteille de 1L ou 2L
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242053** **BIERE DE CUISINE - BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Bière blonde conditionnée en bouteille de 0.75L, 1L ou 1.5L. Pour usage en cuisine.
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille de 75cl à 1L (voire 1.5L)
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242056** **CIDRE BRUT/DOUX BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Cidre brut (ou doux) à base de pommes conditionné en bouteille de 1 à 1.5L. Pour usage en cuisine.
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille de 1 à 1.5L avec bouchon (capsule) à vis
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **302002** **LAIT DE NOIX DE COCO UHT**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Lait de coco à base d'extrait de noix de coco (env.60%). Apparence : crème liquide blanche. Arôme/saveur/goût: typique de la noix de coco.
Origine MP	Pays Tiers
Conditionnement	Brique UHT de 1 litre.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **3120100** **CACAO POUDRE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Cacao en poudre (100% cacao) pour les produits de pâtisserie. Texture poudreuse de couleur marron, odeur et goût typiques du cacao.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Sachet de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312035** **BABA SAVARIN STANDARD A/CAISSETTE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Baba savarin standard avec caissette à garnir - Produit rond en pâte levée, creusé au centre. Produit sec pâtisserie prêt à garnir.
Origine MP	UE
Calibre	Poids unitaire: 13gr (+/-1gr) Diamètre: 66mm (+/-4mm) Hauteur: 35mm (+/-5mm)
Conditionnement	Carton de 100 à 200 pièces max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312048** **CARAMEL PATISSIER LIQUIDE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Arôme naturel de caramel - Sirop de couleur brun-foncé, au goût rond de sucre caramélisé. Caramel liquide visqueux.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bouteille PET ou flacon de 1L.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312050** **POUDRE A LEVER (BAKING POWDER)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Poudre à lever, levure chimique. Pouvoir levant immédiat à la cuisson et différé au repos avant cuisson.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite de 1 à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312052** **PATE A PRALIN (NOISETTE-AMANDE)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Praliné en pâte, aux amandes et aux noisettes, stable à la cuisson. Pâte onctueuse, de couleur brune, au goût un peu âpre de noisette grillée. A base de noisettes (env.25%) et d'amandes (env.25%). Pâte fluide, très fine dans sa granulométrie, facile d'utilisation. Au goût franc d'amandes et de noisettes caramélisées.
Origine MP	UE
Conditionnement	Seau de 1 à 5 kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312055** **CREME PATISSIERE A FROID**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour crème pâtissière à FROID ne nécessitant aucune cuisson, idéale pour garnir des pâtisseries tels que les choux et autres mille-feuilles. Tenue ferme et tranchabilité parfaite. Elaborée pour supporter la congélation. Poudre fine et fluide, de couleur blanche, à l'odeur de lait vanillé. Goût sucré, de crème à la vanille.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 5kg à 10kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312058** **PREPARATION GENOISE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour élaborer facilement et rapidement différents types de génoise : fines, ordinaires, roulades, fonds de tarte, etc…
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312068A** **NAPPAGE NEUTRE SPRAY**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Nappage liquide prêt à l'emploi, spécial machine à napper/pulvériser (spray). Goût neutre.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bag in box de 10/15kg
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312075** **AMANDES HACHEES 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et broyée finement. Couleur ivoire, goût typique de l'amande blanche (absence de goût rance et d'amertume).
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Hachée 2/4mm
Conditionnement	Sachet de 1 kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312084** **PREPARATION BROWNIES**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour la production de pâtisseries typiques des brownies, au goût particulièrement chocolaté.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Sac de 5 ou 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312093** **MICRO COPEAUX CHOCOLAT NOIR**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Copeaux chocolat brun à brun foncé à base pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Teneur en cacao 50% minimum. Couleur brun foncé, goût chocolat, forme micro-copeaux.
Origine MP	UE
Calibre	MICRO COPEAUX
Conditionnement	Sachet / boite de 1 à 2kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313061** **GELATINE POUDRE BOVINE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Gélatine en poudre, d'origine 100% bovine, avec un pouvoir gélifiant 150/200 bloom. Gélatine destinée à la consommation humaine. La gélatine est un ingrédient naturel. Elle apporte de la tenue, un gélifiant réel, du fondant en bouche.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre déshydratée
Conditionnement	Pot de 1kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **32002** **COLORANT ROUGE 0.5L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Colorant liquide rouge, au goût neutre, pour denrées alimentaires (pâtisserie, boulangerie fine...). Produit réservé à un usage professionnel.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon 0,5 Litre (1L max)
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332069A** **JUS/NECTAR DE MANGUE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Jus/Nectar de mangue à base de purée de fruits (mangue), teneur en fruits 35% minimum. Couleur orange pêche, odeur caractéristique de la mangue, goût de la mangue (sucré, acide).
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Brique/bouteille de 1L
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332076** **AROME / COLORANT PATRELLE - BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	AROME PATRELLE - Préparation colorante pour viandes, sauces et potages. Pour denrées alimentaires.
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille de 1L
DLC OU DDM résiduelle	24 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342001** **PAILLETTE FIN CHOCOLAT NOIR**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Chocolat en flocons (pailletés très fins) à base de sucre, pâte de cacao (40% env.), beurre de cacao, poudre de lait, matière grasse.
Origine MP	UE
Calibre	Pailletés calibre 1,5/3mm
Conditionnement	Sac/boîte de 1 kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342002** **COUVERTURE CHOCOLAT LACTE CARAMEL**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Chocolat de couverture au lait au caramel, en pistole. Avec 30% minimun de cacao. Chocolat au lait tendre et généreux, exprimant un vrai goût de caramel.
Origine MP	UE - Pays tiers
Calibre	Pistole
Conditionnement	Sac de 1kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342003** **COUVERTURE CHOCOLAT NOIR PALETS**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Couverture au chocolat noir en palets. 55% cacao minimum
Origine MP	UE - Pays tiers
Calibre	Palets
Conditionnement	Sac de 1kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342006** **BILLES CEREALES CHOCOLAT**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Billes de céréales (2/3mm) soufflées enrobées de chocolat (noir, au lait et/ou blanc). Enrobage goût chocolat avec une texture croustillante à l'intérieur.
Origine MP	UE
Calibre	Billes de 2 à 3mm de diamètre
Conditionnement	Sachet de 1kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342011** **SUCRE SEMOULE PATISSERIE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sucre semoule pâtisserie (sucre blanc) fin et fluide.
Origine MP	UE
Calibre	Granulométrie 300 à 500 microns.
Conditionnement	Sac de 10 à 25kg.
DLC OU DDM résiduelle	24 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342013** **SUCRE GLACE AMYLACE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sucre glace AMYLACÉ (adjonction d'amidon à hauteur de 3% environ, ce qui permet d'éviter la formation d'agglomérats dus à l'humidité, rendant le sucre glace plus stable et facile à utiliser). Sucre finement broyé, parfait pour le saupoudrage et donne un bel aspect décoratif. L'amidon qu'il contient provient du maïs (absence d'allergène).
Origine MP	UE
Calibre	Granulométrie < 0,12mm
Conditionnement	Sac de 1 à 10 kg.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342014** **SUCRE CASSON GRAIN N°4 (PERLOSUC)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sucre en grains (casson) pour la réalisation d'applications nécessitant une bonne résisitance des grains à l'humidité, notamment pour les produits à congeler.
Origine MP	UE
Calibre	Grains n° 4 - granulométrie 4-5 mm
Conditionnement	Sac de 1 à 10kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342015** **SUCRE NEIGE DECOR (NEUSCHNEE)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Le sucre neige (ou décor) est une poudre de décoration blanche et fine à base de sucre glace. Le produit est enrobé de graisse végétale et d'amidon. Produit développé pour saupoudrer des surfaces humides ou grasses, sans se dissoudre.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82026** **AIRELLES BTE 4/4**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Grains séparés d'airelles de couleur rouge clair à rouge, en boite 4/4 appertisée.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 4/4 - PNE 310GR env.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82028** **COURONNEMENT LEGUMES AIL / PERSIL**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Assaisonnement déshydraté, à base de farine de riz et d'amidon de pomme de terre, d'ail et de persil. Assaisonnement pour saupoudrage, pour apporter une saveur (ail/persil) aux préparations.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite de 1 kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82033** **OLIVES VERTES RONDELLES 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Olives vertes dénoyautées et coupées en rondelles relativement uniforme, dans une saumure (eau, sel). De couleur vert franc à vert jaune. Odeur et saveur franche et caractéristique de l'olive.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Rondelles
Conditionnement	Boite A10 (3/1) - PNE 1.560KG env.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82034** **OLIVES NOIRES RONDELLES 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Olives noires dénoyautées et coupées en rondelles relativement uniforme, dans une saumure (eau, sel). De couleur noire brillante, mate ou noir violacé. Odeur et saveur franche et caractéristique de l'olive.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Rondelles
Conditionnement	Boite A10 (3/1) - PNE 1.560KG env.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82037** **POUSSES DE BAMBOU 3/4**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Pousses de bambou en tranches/lamelles de couleur jaune à jaune pâle. Aspect/qualité : bonne tenue. Texture ferme, mais pas dur.
Origine MP	Pays Tiers
Calibre	Tranches / Lamelles
Conditionnement	Boite 3/4
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82057A** **POIVRE NOIR MIGNONNETTE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Poivre noir concassé mignonnette
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82069** **EPICES COUSCOUS**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange pour épices couscous (ingrédients principaux : pment doux, poivre, coriandre, graines de carvi, ail)
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82071** **AIL SEMOULE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Produit obtenu par déshydratation, broyage et tamisage des gousses d'ail. Texture semoule, de couleur blanc à crème pâle. Saveur très caractéristique de l'ail.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82078** **SEL NITRITE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sel raffiné nitrité 0.55 ou 0.60 (Chlorure de sodium avec 0.50 à 0.65% de nitrite de sodium). Le sel nitrité est principalement utilisé en salaison dans la confection de charcuteries.
Origine MP	France
Conditionnement	Sac de 1kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82081A** **ECHALOTE LANIERES LYOPHILISEES**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Echalote épluchée, ciselée en lanières. Produit déshydraté.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sachet de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	10 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **83022** **ECORCE ORANGE CUBE CONFIT**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Ecorces d'orange confites dans un sirop de sucre. Découpé en cube. Ferme et souple. Couleur : orange
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Cube de 6x6mm env.
Conditionnement	Boite de 1 à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	10 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

Descriptif technique aides culinaires diverses

Code article 172012 **MULTICEREALES AUX 5 LEGUMES**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un multicéréales aux 5 légumes. Céréales (entre autres) mises en oeuvre : semoule de blé, semoule précuite d'orge, flocon de seigle, flocon d'avoine, lin brun, semoule précuite de riz . Légumes (entre autres) mis en oeuvre (6 à 8%): panais, petits pois, carotte, tomate, poireau.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 172013 **DUO DE CEREALES COUNTRY**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour duo de céréales à base de boulgour (60/65%) et quinoa (18/22%), avec quelques arômes tels que oignons rissolés, petits pois, lin brun, et plantes aromatiques.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 172015 **DUO DE CEREALES A L'ITALIENNE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour duo de céréales à base de boulgour (60/70%) et quinoa (18/22%) et aromatisé à l'italienne (huile, tomate, oignon)
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312010A** **PREPARATION BECHAMEL A FROID**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour sauce type "béchamel", préparation A FROID ne nécessitant aucune cuisson et/ou réchauffage. Couleur blanche, texture épaisse et nappante, goût caractéristique de la béchamel.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332005A** **FOND BRUN CLAIR**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour élaborer un fond brun clair, sans sel ajouté.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332006** **PREPARATION ROTI MERIDIONAL**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour viande à la saveur méridionale. Ingrédients principaux : huile olive, oignon,ail, paprika.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332007** **FLEURADE TOMATE BASILIC**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydraté avec marquants tomate et basilic.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332009** **ASSAISONNEMENT GOUT KEBAB**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange en poudre spécialement élaboré pour donner goût et visuel "kébab". Ingrédients principaux : cumin, oignons, paprika, ail, coriandre, gingembre, curcuma.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332012** **PREPARATION SAUCE THAI**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une sauce thaï. Ingrédients principaux : lait de coco, noix de coco, curcuma, citronnelle, paprika.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332018A** **MARINADE BOMBAY**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Mélange en pâte prête à l'emploi spécialement développé pour l'élaboration d'une aromatisation des préparations type "Bombay". Marquants principaux : oignon, curry, ail. Aspect/texture : mélange en pâte rouge/orangé.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332022A** **PREPARATION POUR GELEE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour élaborer une gelée culinaire (claire ou brune/ambrée). Réalisation de terrines en gelée, aspics…
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sachet / boite de 500gr à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332025** **MARINADE HERBES D'ETE (TOSCANE)**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur verte, avec marquants d´herbes de Provence. Notes aromatiques dominantes : origan, laurier, basilic.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332026** **MARINADE TEX MEX**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur orange foncé. Notes aromatiques dominantes : épicé, tomaté, fumé léger, poivrons.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332034** **MELANGE POUR ASSAISONNEMENT HERBES PROVENCE / HUILE OLIVE - ENROBAGE NICOIS TYPE SO'CISSETTE OU EQUIVALENT**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Produit poudre déshydraté pour aromatisation saveur "niçois" avec marquant : herbes de Provence (env 8%). Notes aromatiques : huile d'olive, aromates, tomate.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332040A** **AROME EPICES MASSALA**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour épice massala. Notes aromatiques dominantes : curcuma, coriandre, fenugrec, paprika, piment Cayenne, fenouil, poivrons.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332041A** **AROME EPICES CANCUN**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour épice massala. Notes aromatiques dominantes : cumin, paprika, toamte, coriandre, piment doux fumé, poivron, sésame, curcuma, romarin.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332052A** **PREPARATION BASE RIZ CANTONAIS**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation aromatique déshydratée pour élaborer un riz cantonais. Marquants : petits pois, oignon, champignon noir.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332056** **ASSAISONNEMENT 5 PARFUMS**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Mélange en pâte prête à l'emploi, spécialement développé pour une note aromatique type "asiatique". Notes aromatiques dominantes : sauce soja, miel, sésame, oignon, coriandre, cannelle, cumin, badiane, fenouil. Aspect/texture : mélange en pâte brun avec marquants.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332067A** **MARINADE BARBECUE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur rouge orangé, avec marquants. Notes aromatiques dominantes : fumées et aigre-douce.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332072** **MARINADE CURRY GINGEMBRE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Marinade à base d'huile (semi-liquide) pour assaisonner des sauces, des plats cuisinés ou mariner des viandes (entre autres). Marinade prête à l´emploi de couleur verte-jaune, avec marquants. Notes aromatiques dominantes de type indiennes : curcuma, coriandre, cumin, poivre, piment, aneth.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389026A** **TOUCHE D'EPICES DU JARDIN BIO**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique, typée épices et aromates du jardin (oignon, ail, coriandre, fenouil, estragon, persil, thym, romarin, menthe, sarriette, ciboulette, curcuma, poivre...). **Ingrédients issus de l'agriculture biologique**
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.
2nde Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique**

Code article **389027A** **TOUCHE D'EPICES TOSCANE BIO**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique, typée "toscane" (tomate, oignon,paprika, ail, poivrons, origan, basilic, thym...). **Ingrédients issus de l'agriculture biologique**
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.
2nde Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique**

Code article **389028A** **PETIT EPEAUTRE BIO**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Petit épeautre en grain, mondé. **Issu de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82082** **MELANGE SAVEURS DU SUD (SOLEDAD)**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un mélange type méditerranéen (type légumes du soleil). Ingrédients principaux : poivrons rouge et vert, carotte, oignon, tomate, maïs, herbes de Provence, courgette, aubergine…
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sachet 1 à 2.5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82083A** **AROME POIVRE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Arôme naturel en poudre spécialement élaboré pour apporter une note « poivre » à une large gamme de préparations alimentaires. Produit poudre soluble dans les préparations liquides.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82084** **EPICES ANDALOUSE**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Aide culinaire déshydraté (poudre) saveur andalouse. Couleur marron-rouge.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sac/pot de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82089** **MELANGE POUR ASSAISONNEMENT BASILIC SAVEUR TOMATE - AROME MEDITERRANEEN TYPE SO'CISSETTE OU EQUIVALENT**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Produit poudre déshydraté pour aromatisation saveur "basilic et tomate" avec marquant : tomate et basilic.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Seau de 2 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82091** **MELI MELO DU POTAGER**

N° de lot : 03-27 **Description:** **AIDES CULINAIRES DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un méli-mélo à base de céréales et légumes du potager. Céréales (entre autres) mises en oeuvre : semoule de blé, semoule de maïs, lentilles, flocon d'avoine, graine de chanvre, lin brun. Légumes (entre autres) mis en oeuvre : oignon, carotte, poireau, panais.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité juin 2026

Descriptif technique BIO divers

Code article **172011** **QUINOA BLANC BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Quinoa blanc (chenopodium quinoa).
Origine MP	France - Pérou - Bolivie
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172018** **MELANGE 4 CEREALES BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange de 4 céréales précuites biologiques (à proportion équivalente) : blé dur, épeautre, orge et riz long complet.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **232003** **RATATOUILLE BIO 5/1**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Ratatouille niçoise bio à base d'aubergines, de poivrons, d'oignons, de tomates et de courgettes.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Boite 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371003** **AMIDON FLEUR MAIS BIO (MAÏZENA)**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Maïzena ou fécule de maïs pour sauces ou gâteaux légers.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sachet de 1kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371006** **SCE TOMATE BASILIC BIO 5/1**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Sauce à base de tomates (env. 80%), d'oignons et basilic.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 5/1 - PNE 4.2KG
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371007** **HUILE OLIVE VIERGE BIO - BD 5L**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Huile d'olive vierge extra de couleur jaune or à vert foncé, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. L'huile d'olive est vierge extraite à froid.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Bouteille / bidon de 5L max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371009** **HUILE TOURNESOL BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME - PRODUITS A CONSERVATION A T° AMBIANTE
Caractéristique produit	Huile vierge de tournesol biologique, extraite à froid, par des procédés mécaniques.
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille / bidon de 5L max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371010** **FARINE DE BLE T55 BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Farine de blé blanche issu de la mouture de graines de blé issues de l'agriculture biologique, nettoyée et industriellement propre. **Farine Type 55**
Origine MP	France
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371011** **PEPITES DE CHOCOLAT NOIR BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Pépites de chocolat noir (Cacao 60% minimum). Sans lécithine. Aspect/couleur : pépite brune et ronde avec pointe (en forme de goutte). Goût/odeur : caractéristiques du chocolat.
Origine MP	UE / non UE
Calibre	Pépites
Conditionnement	Bte de 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371014** **CHOCOLAT NOIR 58% PALETS BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Chocolat noir ou chocolat de couverture noir en palets. Cacao total minimum (55-60%).
Origine MP	UE / non UE
Calibre	Palets
Conditionnement	Bte de 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371015** **RAISINS SECS SULTANINE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Le raisin sultanine est un raisin blanc sans pépin, lavé, séché et trié. Enrobé d´huile alimentaire.
Origine MP	UE / non UE
Calibre	180 à 350 / 100gr
Conditionnement	Sachet de 1 à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371016** **MAYONNAISE BIO SEAU**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Mayonnaise élaborée à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique (huile, jaune d'oeufs, moutarde). Mayonnaise pour collectivités, texture ferme et épaisse, de couleur blanc/crème.
Origine MP	France
Conditionnement	Seau de 3 à 5L (2.5 à 4.5kg)
DLC OU DDM résiduelle	4 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371017** **MOUTARDE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Moutarde élaboré à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique (graines de moutarde, vinaigre). Texture lisse et homogène, goût saveur piquante, de couleur jaune soufre.
Origine MP	France
Conditionnement	Pot de 500gr à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371018** **VINAIGRE DE CIDRE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Vinaigre de cidre élaboré à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique (à base de cidre).
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille de 0.5 à 1L
DLC OU DDM résiduelle	8 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371019** **JUS DE CITRON BIO - 1L**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Pur jus de citron élaboré à base de citrons issu de l'agriculture biologique. Fruits sains et mûrs.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bouteille de 0.5 à 1L
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371021** **PREPARATION TABOULE BIO BTE 5/1**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Garniture pour préparation taboulé bio. Préparation à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique (tomates en dés, oignons, huile végétale, menthe, concentré de tomate et jus de citron). La garniture mélangée à de la semoule permet d'obtenir un taboulé à consommer frais.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 5/1 - Poids net 4kg env.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371022** **SEMOULE COUSCOUS BIO S.5KG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Semoule de blé dur de qualité supérieure issue de l'agriculture biologique.
Origine MP	France - UE
Calibre	Grains de 1mm de diamètre env. (moyen)
Conditionnement	Sac de 2 à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371024** **TOMATES CONCASSEES BIO 3/1**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Tomates pelées et concassées, issues de l'agriculture biologique, dans leur jus.
Origine MP	UE
Calibre	Concassée
Conditionnement	Boite 3/1 appertisée - PNE 2.5KG
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371025** **TOMATES CONCENTRE BIO 3/1**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Double concentré de tomates à base de 100% tomates issues de l'agriculture biologique.
Origine MP	UE
Calibre	Concentré
Conditionnement	Boite 3/1 appertisée - PNE 2.5KG
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371026** **BASILIC FLOCONS BIO 500GR**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Feuilles de basilic issues de l'agriculture biologique, séchées et hachées (flocons). Couleur : vert clair à vert foncé. Odeur : caractéristique, forte et agréable rappelant le basilic frais. Exempt de toute saveur ou odeur étrangère (moisi, rance).
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Flocons, granulométrie de 0.1 à 0.5cm
Conditionnement	Sachet de 500gr à 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371027** **AIL SEMOULE/POUDRE BIO 500GR**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Ail gousse issu de l'agriculture biologique, en semoule et/ou poudre déshydratée. Couleur : blanc à crème. Odeur et saveur caratcéristqiue de l'ail. Exempt de toute saveur ou oderu étrangère (moisi, rance).
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Semoule, granulométrie 2-3mm environ
Conditionnement	Sachet de 500gr à 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371029** **SAUCE/COULIS POUR PIZZA BIO - BTE 5/1**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Sauce pizza élaboré à partir de tomates issues de l'agriculture biologique. Texture fine et onctueuse. Sans morceaux. Concentré de tomate 12-14% extrait sec.
Origine MP	UE
Conditionnement	Conserve appertisée 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371032** **MACEDOINE DE LEGUMES BIO - BTE 5/1**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Macédoine de légumes cuits élaborés à partir de carottes, navets, petits pois, haricots verts et flageolets (proportions variables). Légumes issus de l'agriculture biologique.
Origine MP	UE
Calibre	Taillage macédoine
Conditionnement	Conserve appertisée 5/1
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371033** **AMANDE POUDRE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et broyée finement. Issu de l'agriculture biologique.
Origine MP	UE
Calibre	Moulu
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **371034** **AMANDES EFFILEES BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et découpée en tranche finement. Issu de l'agriculture biologique.
Origine MP	UE
Calibre	Effilée (tranche)
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **372002** **PANAIS RONDELLES 4G BIO FRAIS**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Panais frais, ferme et de qualité saine. Lavé, épluché, coupé en rondelles et conditionné crus en poches sous-vide. Couleur caractéristique du panais (blanc/crème). Texture ferme. Saveur/odeur caractéristique du panais.
Origine MP	France
Calibre	Rondelles 3-4mm
Conditionnement	Poche sous vide de 5 ou 10 kg max.
DLC OU DDM résiduelle	4 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **372004** **POMME DE TERRE 1/4 LUNE 4G BIO FRAIS**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Pomme de terre fraiche, ferme et de qualité saine. Epluchée, lavée, coupée en 1/4 de lune et conditionnée crue en poche sous-vide. Couleur caractéristique de la pomme de terre (jaunatre). Texture ferme. Saveur/odeur caractéristique de la pomme de terre.
Origine MP	Bretagne (France)
Calibre	1/4 de lune - quartier
Conditionnement	Poche sous-vide de 5 ou 10 kg max.
DLC OU DDM résiduelle	4 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **372059** **MOZZARELLA RAPEE BIO FRAIS**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Mozzarella issue de lait pasteurisé (issu de l'agriculture biologique), râpée.
Origine MP	UE
Calibre	Taille (râpé) : env. 3x4x25mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373008** **DES DE TOMATES (10x10) BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Tomates issues de l'agriculture biologique, élaboré à partir de légumes frais, lavés, coupés en cubes, puis surgelés IQF.
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes de 10x10x10mm (+/-1mm)
Conditionnement	Carton de 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373009** **POIVRONS VERTS CUBE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Poivrons verts crus (issu de l'agriculture biologique) coupés en cubes/dés et surgelés IQF.
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes de 8x8x8mm ou 10x10x10mm
Conditionnement	Carton de 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373010** **POIVRONS ROUGES CUBE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Poivrons rouges crus (issu de l'agriculture biologique) coupés en cubes/dés et surgelés IQF.
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes de 8x8x8mm ou 10x10x10mm
Conditionnement	Carton de 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373017** **POELEE DE LEGUMES BIO IQF**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de légumes (issus de l'agriculture biologique) crus, non cuisinés, pour poêlée. Poêlée à base de courgettes, carottes, oignons et pomme de terre. Légumes détaillés en cubes. Surgélation IQF.
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 10x10mm (courgettes, oignons, pomme de terre). Julienne 4x4x40mm (carottes).
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373018** **PERSIL HACHE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Persil feuille (plat ou frisé) haché finement. Surgélation IQF.
Origine MP	France / UE
Calibre	Haché
Conditionnement	Carton de 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373019** **HARICOTS NOIRS PRECUITS BIO SG IQF**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Haricots noirs, réhydratés, lavés, précuits. Surgélation IQF.
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Carton de 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373020** **MYRTILLES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Myrtille DE CULTURE fraiche, lavée, débarrassée des tiges/queues/feuilles, triés. Surgélation IQF
Origine MP	UE / non UE
Calibre	Égrappé
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373021** **POIRES CUBES 10X10 BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Poire fraiche, lavée, pelée, cubée, trempées dans une solution (eau+acide citrique+acide ascorbique) pour éviter l'oxydation. Débarassée des tiges/feuilles/queues. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 10x10mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373022** **POMMES CUBES 10X10 BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Pomme fruit fraiche, lavée, pelée, cubée, trempées dans une solution (eau+acide citrique+acide ascorbique) pour éviter l'oxydation. Débarassée des tiges/feuilles/queues. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 10x10mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373023** **CASSIS GRAINS BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Cassis frais, lavé, débarrassé des tiges/queues/feuilles, triés. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Égrappé
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373024** **GRIOTTES DENOYAUTEES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Griotte fraiche, lavée, débarrassée des tiges/queues/feuilles, triés, dénoyautées. Surgélation IQF
Origine MP	UE / non UE
Calibre	Entière et dénoyautée
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373025** **MELANGE LEGUMES COUSCOUS BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de légumes non cuisinés pour couscous. Mélange à base de carottes, courgettes, oignons, navets et pois chiches cuits (en proportions variables). Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 20x20mm (courgettes). Cubes 10x10mm (carottes, oignons,navets).
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373026** **MELANGE LEGUMES RATATOUILLE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de légumes non cuisinés pour ratatouille. Mélange à base de courgettes, tomates, aubergines, oignons et poivrons rouges (en proportions variables). Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 20x20mm (courgettes, tomates et aubergines). Cubes 10x10mm (oignons et poivrons rouges).
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373027** **POMME DE TERRE LAMELLES BLANCHIES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Pomme de terre fraiche épluchée, lavée, tranchée en lamelles, blanchies. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Lamelles 6mm (+/-1mm)
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373028** **PATATE DOUCE CUBES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Patate douce fraiche, lavée, pelée, coupée et blanchie. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 10x10mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373029** **SEITAN (PROTÉINE VÉGÉTALE) CUBES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Seitan (protéine végétale) élaboré à partir de gluten de blé, farine de blé et de farine de pois chiche. Découpé en cubes et surgelé IQF.
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 15x15mm
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373030** **FOND TARTELETTE CRUE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Fond de tartelette crue élaboré avec une pâte sablée, soit pur beurre, soit 50% beurre et 50% matière grasse. Bord droit ou évasé. Diamètre 8,5cm. Avec coupelle alu.
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Ct 100 à 200u
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373033** **AIL CUBES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Ail séché, pelé, lavé, coupé en cubes, puis surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes 4x4x4mm (+/-1mm)
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373034** **BASILIC HACHE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Basilic frais, lavé, essoré, haché, puis surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Haché / Ciselé
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373035** **CIBOULETTE TUBULAIRE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Ciboulette fraiche, lavée, essorée, coupé, puis surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Ciselée
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373036** **CORIANDRE HACHEE BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Coriandre fraiche, lavée, essorée, coupé, puis surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Hachée / Ciselée
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373037** **OLIVES NOIRES RONDELLES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Olives noires lavées puis blanchies (ou non), découpées en rondelles. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Rondelles
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373038** **OLIVES VERTES RONDELLES BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Olives vertes lavées puis blanchies (ou non), découpées en rondelles. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Rondelles
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373039** **MAÏS DOUX GRAINS BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Maïs doux, frais, lavés, blanchis. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Grains
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **373040** **ARTICHAUTS QUARTIERS BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Cœur d'artichauts frais, pelés, coupés en quartiers, blanchis. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Quartiers
Conditionnement	Sachet de 1 à 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **382025SG** **HAUT DE CUISSE DE POULET BIO 150/200 SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Hauts de cuisses de poulet (avec peau, avec os), issu de l'agriculture biologique. Surgélation IQF (ou par couche de 1kg).
Origine MP	France
Calibre	Calibre 150-200gr env.
Conditionnement	Conditionné par 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **382026SG** **SAUTE DE DINDE BIO 30/60 SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Viande de dinde, sans os, sans peau, issue de l'agriculture biologique. Surgélation IQF
Origine MP	France
Calibre	Calibre 30/60gr
Conditionnement	Conditionné par 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **382027SG** **SAUTE DE POULET BIO 30/60 SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Viande de poulet, sans os, sans peau, issu de l'agriculture biologique. Surgélation IQF.
Origine MP	France
Calibre	Calibre 30/60gr
Conditionnement	Conditionné par 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **382046** **JAMBON/EPAULE CUBE BIO FRAIS**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Le jambon de porc (ou épaule de porc) est préparé à partir du porc, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, traité en salaison et cuit. Présenté sous forme de dés de couleur rose, texture moelleuse, peu salé. Issu de l'agriculture biologique.
Origine MP	France
Calibre	Cubes de 8x8x8mm (+/- 1mm)
Conditionnement	Sachet de 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	10 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **383001** **BOULETTE BOEUF (70/30) BIO SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Préparation surgelée à 70% de viande hachée de bœuf (VBF) issue de l'agriculture biologique avec des protéines végétales de pois. Boulettes crues surgelées IQF.
Origine MP	France
Calibre	Boulette de 30gr (+/-2gr)
Conditionnement	Carton de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **383002** **BOEUF HACHE EGRENE BIO 15%MG SG**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	100% Viande bovine (VBF) hachée égrenée pur bœuf, 15% MG. Surgélation IQF
Origine MP	France
Calibre	Egrené
Conditionnement	Carton de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389005** **SUCRE DE CANNE BLOND BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	100% sucre de canne non raffiné. Sucre de couleur blonde, saveur sucrée, goût typique de canne.
Origine MP	Pays Tiers
Calibre	Semoule, granulométrie entre 0.3 et 0.8mm
Conditionnement	5kg à 20kg max
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389007** **BIERE BLONDE BIO 50CL / 1L**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Bière blonde issue de l'agriculture biologique
Origine MP	UE
Conditionnement	Bouteille de 1L
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389008** **VIN ROUGE BIO CUBI**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Vin rouge (de table) issu de l'agriculture biologique.
Origine MP	France
Conditionnement	Cubi de 3 à 10L max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389009** **VIN BLANC BIO CUBI**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Vin blanc (de table) issu de l'agriculture biologique.
Origine MP	France
Conditionnement	Cubi de 3 à 10L max
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389010A** **RHUM BRUN/AMBRE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Rhum brun ou ambré issu de l'agriculture biologique. Odeur et goût caractéristique du rhum.
Origine MP	Pays Tiers
Conditionnement	Btle de 70cl à 1L
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389020A** **POUDRE A LEVER BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Poudre à lever permettant de confectionner toutes sortes de pâtisseries BIO, à base d'amidon de maïs issu de l'agriculture biologique. Aspect poudre, de couleur blanche. SANS GLUTEN, SANS PHOSPHATES.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sachet de 500gr à 1kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389021A** **CURRY POUDRE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Curry poudre issu de l'agriculture biologique
Origine MP	UE / Pays-Tiers
Calibre	Poudre / moulu
Conditionnement	Sachet de 250gr à 1kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389023A** **MUSCADE MOULUE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Noix de muscade moulue, en poudre. Issu de l'agriculture biologique
Origine MP	UE / Pays-Tiers
Calibre	Poudre / moulu
Conditionnement	Sachet de 250gr à 1kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389024A** **POIVRE NOIR MOULU BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Grain de poivre noir moulu, en poudre. Issu de l'agriculture biologique
Origine MP	UE / Pays-Tiers
Calibre	Moulu
Conditionnement	Sachet de 250gr à 1kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **389025A** **PIMENT CAYENNE POUDRE BIO**

N° de lot : 04-27 **Description:** **PRODUITS "BIO" DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Poudre de piment de Cayenne issue de l'agriculture biologique.
Origine MP	UE / Pays-Tiers
Calibre	Moulu
Conditionnement	Sachet de 250gr à 1kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

escriptif technique B.O.F. Crèmerie dive

Code article **261003** **ŒUFS ENTIERS LIQUIDE PASTEURISES**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Œufs de poules, entiers, liquide, pasteurisés, sans conservateur ni colorant. Cassage des œufs 10 jours après la ponte au maximum. Équivalent à 22 œufs/kg. Couleur : jaune légèrement orangée. Absence d'odeur étrangère. Texture : liquide homogène.
Origine MP	France
Conditionnement	Bidon 2L ou 5L
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **301051** **FROMAGE A CUISINER AIL/FINES HERBES - 1KG TYPE BOURSIN OU EQUIVALENT**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Fromage à tartiner à l'ail et aux fines herbes, adapté aux besoins des professionnels de la restauration. Pour usage multiples à chaud, comme à froid. Texture onctueuse prête à l'emploi.
Origine MP	France
Conditionnement	Terrine de 1 à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **301068** **CRÈME LIQUIDE UHT 35% MG - BIDON**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Crème liquide stérilisée UHT avec un taux minimum de 33% de matière grasse, élaborée à base de lait et de stabilisant (carraghénanes-E407).
Origine MP	France
Conditionnement	Bidon de 5 à 10L
DLC OU DDM résiduelle	1 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **301071** **BEURRE DOUX TOURAGE 82%MG**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Beurre doux AOP de tourage avec un taux de 82% de matière grasse. Le beurre est texturé afin de répondre aux exigences des professionnels en matière de feuilletage.
Origine MP	AOP - France
Conditionnement	Plaque de 1 à 2kg.
DLC OU DDM résiduelle	1 mois

1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **311008A** **MATIERE GRASSE PATISSERIE**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Matière grasse pour préparation de garnitures pâtissières foisonnées. Elaborée sur base grasse (env 50-55% de MG), prête à l'emploi. Produit gras de couleur paille, au goût et odeur du beurre. Absence de rancidité.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Plaque de 2 à 3kg
DLC OU DDM résiduelle	1 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **372052** **CRÈME FRAICHE ÉPAISSE BIO - SEAU 5L**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Crème fraiche épaisse pasteurisée, avec un taux minimum de 30% de matière grasse, élaborée à partir de lait frais de vache, issu de l'agriculture biologique.
Origine MP	France
Conditionnement	Seau de 5L
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **372056** **ŒUFS ENTIERS LIQUIDE PASTEURISES BIO**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Œufs de poules issus de l'agriculture biologique, entiers, liquide, pasteurisés, sans conservateur ni colorant. Cassage des œufs 10 jours après la ponte au maximum. Équivalent à 22 œufs/kg. Couleur : jaune légèrement orangée. Absence d'odeur étrangère. Texture : liquide homogène.
Origine MP	France
Conditionnement	Bidon 2L ou 5L
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

escriptif technique confits/fumés diver

Code article 281004 **SAUMON FUMÉ TRANCHE FRAIS (avec intercalaires)**

N° de lot : 06-27 **Description:** **PRODUITS CONFITS/FUMÉS DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Saumon fumé au bois de hêtre, salé au sel sec. Produit issu de matière première fraiche, aucune surgélation. Saumon fumé sans peau, paré, tranché et séparé avec des intercalaires. Absence d'arêtes, sans gras ventral. Tranches régulières et uniformes en poids
Origine MP	France / UE
Calibre	Tranche de 35/40gr.
Conditionnement	Bande de saumon à poids fixe, sous-vide.
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 293007 **LARDONS FUMÉS CUITS FRAIS**

N° de lot : 06-27 **Description:** **PRODUITS CONFITS/FUMÉS DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Lardons fumés et cuits, élaborés à partir de poitrine de porc (VPF), traitée en salaison, cuite et fumée. Fumage au bois de hêtre.
Origine MP	France
Calibre	Lardons
Conditionnement	Sous-vide par 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 361023 **GÉSIERS VOLAILLE CONFITS FRAIS**

N° de lot : 06-27 **Description:** **PRODUITS CONFITS/FUMÉS DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Gésiers de volaille (poulet) confits à la graisse de canard, traités en salaison. Elaboré à partir de 90% minimum de gésiers.
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Pain portionnable de 1 à 2kg
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

Descriptif technique pour pizza

Code article 182032 **SAUCE PIZZA AROMATISEE BTE**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Sauce tomate pour pizza, à base de tomates (95% minimum). Prête à l'emploi pour le nappage des pizzas. Consistance liquide homogène, dense, sans morceaux. Granulométrie fine, sans pépins, permettant une application lisse et uniforme.
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Bte 5/1 ou bag in box 5kg
Calibre	Granulométrie fine
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 301045 **MELANGE MOZZARELLA ET CHEDDAR RAPES POUR PIZZA SG TYPE SCALAFIESTA OU EQUIVALENT**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de Mozzarella (50% et de Cheddar orange (50%), râpée en julienne. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 301046 **FROMAGE RAPE POUR PIZZA A BASE DE MOZZARELLA SG TYPE SCALAMIX OU EQUIVALENT**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de Mozzarella (50% et de substitut de fromage (50%), râpée en julienne. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **301047** **MIETTES DE ROQUEFORT SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Miettes de Roquefort AOP, fines découpes. Surgélation IQF
Origine MP	France
Calibre	Miettes 4 à 10mm
Conditionnement	Sac de 500gr à 2kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.
2nde Remarque	**Roquefort AOP**

Code article **313035** **PLAQUE PIZZA PREPOUSSEE SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Plaque pizza prépoussée, piquée, surgelée individuellement. Forme rectangulaire. Texture : croûte croustillante, mie moelleuse après cuisson.
Origine MP	France / UE
Calibre	Plaque de 50 x 32cm (+/-1cm), 815gr env.
Conditionnement	Ct 5 à 10 unités
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **363017** **POULET BARBECUE LAMELLES SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Viande de poulet avec un assaisonnement barbecue, cuite et découpée en lamelles. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Lamelles 6mm d'épaisseur (+/-1mm)
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **71020** **CHORIZO TRANCHÉ PIZZA SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Chorizo pur porc en tranche. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Ø rondelles 32mm (+/-2)
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **71021** **LAMELLES KEBAB SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Préparation à base de viande de dinde et de veau, assaisonnée kébab, précuites, puis émincés en lamelles. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Lamelles : longueur entre 25 et 85mm, largeur 22mm env.
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **71057** **MERGUEZ TRANCHÉE PIZZA SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Merguez grillée en rondelles, précuites. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Ø rondelles 19mm (+/-2), épaisseur 8mm (+/-3)
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité avril 2026

Descriptif technique Saucisserie surgelée

Code article 71049 **SAUCISSE FUMÉE "BBC" MORCEAUX SG**

N° de lot : 08-27 **Description:** **SAUCISSERIE SURGELÉE**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Saucisse fumée obtenue par broyage et mélange de maigre et gras de porc (VPF). Saucisse fumée crue ou cuite, découpée en morceaux. Surgélation IQF Porc nourri selon le cahier des charges BLEU BLANC CŒUR
Origine MP	France / UE
Calibre	Morceaux de 2/3cm
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**BLEU BLANC COEUR** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

Descriptif technique Produits de la mer élaborés

Code article **113012** **MIETTES DE SURIMI SG IQF**

N° de lot : 09-27 **Description:** **PRODUITS DE LA MER ÉLABORÉS**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Miettes de surimi saveur crabe. Couleur : blanc et orange vif. Odeur : crabe et iodée. Texture ferme. Surgélation IQF **Ce produit est conforme au référentiel mondial du MSC pour la pêche durable.**
Origine MP	France / UE
Calibre	Miettes de taille hétérogènes, longueur 30 à 45mm, épaisseur entre 1 et 5mm.
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	**Ce produit est conforme au référentiel mondial du MSC pour la pêche durable.** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

·riptif technique Viande porcine « BBC »

Code article 291030 **COTE DE PORC A/OS "BBC" FRAIS S/V**

N° de lot : 10-27 **Description:** **VIANDE PORCINE "BBC" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Côte de porc issue de la longe de porc, sans palette, sans pointe. Côte de porc avec os. **Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.**
Origine MP	France
Calibre	Pièce de 180gr (+/-10g)
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 10 à 20 pièces
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 291031 **SAUTE DE PORC "BBC" FRAIS**

N° de lot : 10-27 **Description:** **VIANDE PORCINE "BBC" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Sauté de porc issu de l'épaule de porc, sans os. Viande cubée. **Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.**
Origine MP	France
Calibre	Cubes de 50/60gr
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 291032 **LONGE DE PORC "BBC" FRAIS**

N° de lot : 10-27 **Description:** **VIANDE PORCINE "BBC" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Longe de porc désossée, sans filet mignon. **Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.**
Origine MP	France
Calibre	Pièce de 2 à 3kg max
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande de porc issue de la filière BLEU BLANC CŒUR.** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

Descriptif technique Viande bovine « BIO » frais

Code article 382001 **ROTI DE BŒUF "BIO" FRAIS**

N° de lot : 11-27 **Description:** **VIANDE BOVINE "BIO" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Rôti de bœuf préparé à partir de tende de tranche PAD (sans dessus de tranche, poire et merlan), rumsteck PAD, rond de tranche grasse PAD, plat de tranche grasse PAD, macreuse PAD. Rôti de bœuf , homogène dans la forme, paré, dégraissé, non ficelé (de préférence) et non bardé. **Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France (VBF)
Calibre	Pièce de 2 à 3kg max
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 382002 **SAUTÉ DE BŒUF "BIO" FRAIS**

N° de lot : 11-27 **Description:** **VIANDE BOVINE "BIO" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Sauté de bœuf préparé à partir de viande bovine sans os, à base de pièce à bourguignon. **Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France (VBF)
Calibre	Morceaux de 50gr (+/-10g)
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 382004 **PALERON DE BŒUF "BIO" FRAIS**

N° de lot : 11-27 **Description:** **VIANDE BOVINE "BIO" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Paleron de bœuf semi-paré, tête de nerf affranchie, sans os. **Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France (VBF)
Calibre	Pièce de 3kg (+/-500g)
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

Descriptif technique Viande ovine frais

Code article 21002 **GIGOT AGNEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 12-27 **Description:** **VIANDE OVINE FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Gigot d'agneau avec selle, sans crosse ni jarret, désossé, paré, dégraissé, non ficelé, non bardé.
Origine MP	France / UE
Calibre	Pièce de 2 kg env.
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 21004 **SAUTÉ D'AGNEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 12-27 **Description:** **VIANDE OVINE FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Sauté d'agneau issu d'épaules, de gigots, de carrés et de colliers désossés et dégraissés.
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes de 50/60gr
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité février 2026

Descriptif technique Viande de veau frais

Code article **351003** **SAUTÉ DE VEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 13-27 **Description:** **VIANDE DE VEAU FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Sauté de veau issu d'épaule et bas carré de veau, désossés et dégraissés.
Origine MP	France (VVF)
Calibre	Cubes de 50/60gr
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **351007** **ROTI DE VEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 13-27 **Description:** **VIANDE DE VEAU FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Rôti de veau, sans os, issu du cuisseau, de la noix, de la sous-noix. Paré, dégraissé, non ficelé et non bardé.
Origine MP	France (VVF)
Calibre	Pièce de 2 kg env.
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Edité septembre 2026

Descriptif technique Végétal « BIO »

Code article 383005 **ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL DE SOJA "BIO" SG IQF**

N° de lot : 14-27 **Description:** **VÉGÉTAL "BIO"**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Égréné végétal élaboré à partir de protéines végétales texturées de soja biologique français. Les protéines sont obtenues par un procédé exclusivement mécanique, qui génère une texture semblable à la viande. Surgélation IQF **Issu de l'agriculture biologique**.
Origine MP	France
Calibre	Égréné de calibre 5-8mm
Conditionnement	Ct de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 383006 **BOULETTES VÉGÉTARIENNES DE SOJA "BIO" SG IQF**

N° de lot : 14-27 **Description:** **VÉGÉTAL "BIO"**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Boulettes végétariennes rôties à base de protéines végétales texturées de soja biologique français. Texture et goût semblables à la viande. Surgélation IQF **Issu de l'agriculture biologique.**
Origine MP	France
Calibre	Boulette 20gr
Conditionnement	Ct de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 383007 **ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE SOJA "BIO" SG IQF**

N° de lot : 14-27 **Description:** **VÉGÉTAL "BIO"**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Égréné végétal élaboré à partir de protéines végétales texturées de soja biologique français. Les protéines sont obtenues par un procédé exclusivement mécanique, qui génère une texture semblable à la viande. Surgélation IQF **Issu de l'agriculture biologique.**
Origine MP	France
Calibre	Émincé de 30-70mm
Conditionnement	Ct de 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	**Issu de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.