

Basilic feuille en boîte 145 g DUCROS

Article : 1714



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Basilic
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.150 kg
Liste des ingrédients : Basilic (100 %)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Basilic	Egypte

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]
N° d'agrément : FR 84 080 009 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 12119086 - Plantes et parties de plantes, y compris graines et fruits, utilisés

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 09/02/2023 11:01

N° de version : 5.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Basilic feuille en boîte 145 g DUCROS

Article : 1714

principalement en parfumerie, en médecine ou à usages insecticides, parasitocides ou similaires, frais, réfrigérés, congelés ou séchés, même coupés, concassés ou pulvérisés (à l'exceptio

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Herbe aromatique prête à l'emploi. Le basilic est présenté effeuillé et sans sa tige, il suffit donc d'en saupoudrer tous types de préparations : viandes, poissons, légumes, fromages, sauces ou marinades pour agréablement les parfumer. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,013	244	4	2.1	10	1.7	38	23	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.75

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	14.79	0	102	Boîte	17		
Palette	88.74	144.9	612	Boîte	102	1200x800x1201	
Boîte	0.15	0.19	1	Boîte			3275925007732
Colis	0.87	1.18	6	Boîte		276x184x176	23275925007736
Pièce	0.15	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	0.15	0	1	Boîte			