

Abricots secs en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE

Article : 5057



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 : Abricot sec standard N°8
Descriptif produit : 220 à 240 fruits (calibre n°8). Colis de 10 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Abricot sec
Antioxydant : ANHYDRIDE SULFUREUX E220

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Abricot Sec	Turquie

Pays de transformation : France [Département(s) : 13]
Durée de vie totale du produit (jours) : 365
Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 08131000 - Abricots, séchés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	23 % (Maxi)		

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Prélever la quantité d'abricots nécessaire à la mise en œuvre puis refermer le sachet en l'enroulant dans du film alimentaire pour assurer une bonne conservation. Les abricots secs sont prêts à l'emploi et à la consommation. En cuisine, les abricots secs se travaillent en l'état ou réhydratés dans de l'eau. En plats salés, ils se marient avec les viandes blanches, la volaille, généralement cuisinés en ragoût ou dans les tajines. Les abricots secs se travaillent et se présentent entiers ou taillés.

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							
975	230	0.4	0.2	50	39	5.4	2.4	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

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
Colis	10	10.48	10	Sachet		390x296x180	03502490088133
Sachet	1	1.008	1	Sachet			3502490088126
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	640	0	640	Sachet	64	1200x800x1610	03502490117765
Pièce	1	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			