Raisins secs golden en sachet 1 kg DOMINO

Article : 5066

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 : Raisins Secs Golden

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Raisins secs golden, huile végétale non hydrogénée de tournesol, antioxydant : ANHYDRIDE SULFUREUX (E220 2000 ppm)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Raisin Sec Golden	Afrique du Sud, Chili, Turquie

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 13]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Gluten, Lait, Soja, Sésame

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 08062090 - Raisins, secs (à l'excl. des raisins de Corinthe et des sultanines)

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

Raisins secs golden en sachet 1 kg DOMINO

Article : 5066

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (Maxi)		

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

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet avec précaution. Prélever la quantité de raisins utile à la mise en œuvre et refermer immédiatement l'ensemble du conditionnement pour assurer une bonne conservation des raisins moelleux (pas de désèchement prématuré).Les raisins moelleux sont prêts à l'emploi et à la consommation.En cuisine, les raisins se travaillent en desserts pour garnir, fourrer ou décorer des pâtisseries et des entremets (pain aux raisins,gateau de riz ou semoule par exemple) ou seuls recuits dans un sirop au rhum ou à l'Armagnac et servis refroidis. En plats salés, ils se marient avec les viandes blanches, la volaille, et les gibiers, généralement cuisinés en ragoût. L'agneau lui fait une place également dans le tajine.Les raisins se travaillent et se présentent entiers. Ils apportent des saveurs douces et très sucrées de fruits bien mûrs légèrement confits.

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							
1,431	337	0.8	0.2	74	60	4.8	2.6	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.25

Type de matières grasses : Tournesol

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	10.46	10	Sachet		400x300x225	3502490062768
Sachet	1	1.008	1	Sachet			3502490020591
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	560	0	560	Sachet	56	1200x800x1745	03502490186266
Pièce	1	0	1	Sachet			

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

Raisins secs golden en sachet 1 kg DOMINO

Article : 5066

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