



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Assaisonnement à base de curcuma et safran
<b>Descriptif produit :</b>	Mélange d'épices dont safran (3%). Colis de 20 boîtes
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 20.000 Boite de 0.100 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Epices (curcuma Allepey (52%), paprika, gingembre, safran (3%), graine de coriandre, poivre noir, piment), sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Curcuma Allepey, paprika, gingembre, safran, graine de coriandre, poivre noir, piment	UE / Hors UE

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

**Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices permet de colorer et de parfumer un grand nombre de préparations. Il permet de réaliser des paëllas, de colorer l'eau de cuisson des pâtes ou du riz, il peut aussi aider à la coloration des viandes rôties et parfumer les soupes de poisson et bouillabaisse. Le Rizdor se dilue et se diffuse idéalement dans un milieu aqueux (eau de cuisson, bouillon, sauce, potage), mais aussi dans de la crème ou de l'huile. 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 et en respectant la DLUO. Rendement : 1 g pour 1 kg de riz ou 1 g pour 5 L de préparation liquide.

## 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							
1,299	311	9.9	2.5	34	4.8	24	9.5	6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.96

**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	20	0	200	Boîte	10		
Palette	180	249.46	1800	Boîte	90	1200x800x1113	43275925705506
Boîte	0.1	0.122	1	Boîte			3166290400955
Colis	2	2.454	20	Boîte		310x124x105	23275925705502
Lot	1	0	10	Boîte			
Pièce unitaire	0.1	0	1	Boîte			
Pièce	0.1	0	1	Boîte			