

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : CACAHUETES GRILLEES SALEES

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : CACAHUETES 96% (ARACHIDES), huile de tournesol, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
cacahuètes	Etats-Unis, Argentine

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) : 85]

N° d'agrément : NON CONCERNE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Arachide

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20081196 - Arachides, grillées, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg

Cacahuètes blanches grillées salées sous- vide en sachet 1 kg KREEK'S

Article : 43481

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	310 système métrique (15)	Hauteur de l'unité de consommation	75 système métrique (15)
Largeur de l'unité de consommation	185 système métrique (15)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le paquet de cacahuète avec précaution, afin de pouvoir le refermer. Dresser les cacahuètes dans un plat de service et mettre à disposition des convives. Les cacahuètes peuvent être utilisées en cuisine, entières ou concassées. Elles apportent du goût et du croquant à des plats exotiques. Rendement : 1 paquet de cacahuète = 1 kg.

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							
2,686	649	56	9.7	6.6	4.5	5.2	28	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.50

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	10.55	10	Sachet		398x298x258	03143119000220
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3143110092392
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Palette	400	452	400	Sachet	40	1200x800x1440	23143110092310
Pièce	1	0	1	Sachet			