

Olives vertes en rondelles en boîte A10 TOQUELIA

Article : 62015



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Olives vertes en rondelles
- Descriptif produit :** Boîte A10 de 1,56 kg (PNE). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.950 kg
- Liste des ingrédients :** Olives vertes, sel, acidifiants: acide citrique et acide lactique, antioxydant: acide ascorbique

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Olives | Espagne |
| Eau | Espagne |
| Sel | Espagne |

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20057000 - Olives, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelées

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|------------|-----------------------------|--------|
| pH | 4.3 (<4.3) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : Les olives en rondelles s'utilisent principalement comme marquants dans des préparations et suites culinaires (pizza, quiches, terrines, salades, sauces...). Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure et de l'amertume, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau.

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 | | | | | | | |
| 559 | 136 | 14 | 2 | 0.1 | 0.1 | 3.2 | 0.8 | 3 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.06

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 | 88.5 | 0 | 30 | Boîte | 5 | | |
| Palette | 708 | 799.92 | 240 | Boîte | 40 | 1200x800x1460 | |
| Boîte | 2.95 | 3.33 | 1 | Boîte | | | 3061435002370 |
| Colis | 17.7 | 20 | 6 | Boîte | | 480x315x180 | 3061435102377 |
| Pièce | 2.95 | 0 | 1 | Boîte | | | |

Poids net égoutté : 1.56