

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 : Coriandre

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.280 kg

Liste des ingrédients : Coriandre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Coriandre	Maroc, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : 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 : Graines de coriandre, non broyées ni pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	13 %	Cendres	7 %
Aw	0.65	Densité	325

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prête à l'emploi, la coriandre entière rentre dans la composition de marinades de viande, poisson ou légumes. Elle est un ingrédient indispensable pour la réalisation de légumes à la grecque. La coriandre rentre aussi dans la composition des pâtes de curry ou de colombo. 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 en respectant la DLUO.

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							
2,143	513	17.77	0.99	55	9.3	41.9	12.4	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

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
Boîte	0.28	0.33	1	Boîte			3519771000784
Colis	1.68	2.14	6	Boîte		273x189x205	
Couche	30.24	0	108	Boîte	18		
Palette	211.68	294	756	Boîte	126	1200x800x1585	
Pièce	0.28	0	1	Boîte			