

# Paprika doux en sachet 1 kg CARAVELLE

Article : 133845



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>	Paprika
<b>Descriptif produit :</b>	Colis de 10 sachets
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Fruit déshydraté du piment doux ( <i>Capsicum annum L.</i> ) avec extrait de romarin. Le produit est moulu et stérilisé à la vapeur. Couleur 80 ASTA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Paprika	Espagne

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 07]
<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>	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%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	09042200 - Piments du genre <i>Capsicum</i> ou du genre <i>Pimenta</i> , broyés ou pulvérisés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	10 %	Humidité	2 %

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, le paprika permet d'apporter couleur rouge et parfum à un beurre pommade, une huile, une sauce, un bouillon, un jus ou un plat cuisiné (type goulache). On peut aussi directement le saupoudrer sur une viande, un légume ou un poisson, auxquels il donnera une belle couleur et un goût chaleureux. Le paprika doux ayant un parfum modéré, il peut aussi être utilisé facilement en élément de décor. Attention, comme pour 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							
1,921	460	12.5	2.3	55	10.3	35.5	14	0.17

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.12

**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
Colis	10	10.5	10	Sachet		400x260x290	3519770000525
Sachet	1	1.05	1	Sachet			3519771001033
Couche	90	0	90	Sachet	9		
Palette	450	500	450	Sachet	45	1200x800x1609	
Pièce	1	0	1	Sachet			