

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 : Cerneaux de noix haché spécial pain import

Descriptif produit : Sachet de 1 kg sous azote. Colis de 12 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : NOIX

Ingrédients principaux / primaires	Origines
NOIX	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Fruit à coque

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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 : Noix communes, fraîches ou sèches, sans coques

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité totale	3 % (3.5)	Humidité	6 % (6.50)
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb		

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet avec précaution. Prélever la quantité de cerneaux de noix utiles à la mise en œuvre et le refermer en l'enroulant immédiatement dans du film alimentaire pour assurer une bonne conservation des noix (pas de dessèchement exagéré) et les réserver aux frais. Les cerneaux de noix sont prêts à l'emploi et à la consommation. En cuisine, les cerneaux de noix se travaillent en l'état, pour des desserts : garnir, fourrer ou décorer des pâtisseries et des entremets, fourrés à la pâte d'amande ou enrobé de chocolat de couverture, de caramel ou de miel. En plats salés, ils se présentent sur un plateau de fromages, avec des fruits secs et moelleux. Ils se présentent seuls ou en association avec des fruits secs et moelleux, pour se marier avec des salades vertes et composées. Les cerneaux de noix extra moitié se travaillent et se présentent en l'état. Ils apportent des saveurs douces et fraîches, légèrement amères en fin de bouche.

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							
2,880	698	63.8	5.7	10.8	3	5.7	17.3	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

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
Sachet	1	1.14	1	Sachet			3700350901718
Couche	72	0	72	Sachet	6		
Palette	504	575.1	504	Sachet	42	1200x800x2100	
Colis	12	13.69	12	Sachet		380x380x260	3700350902364
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			