

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 : Cerneau de noix Extra moitié
Descriptif produit : Sachet de 1 kg sous azote. Colis de 10 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : cerneaux de NOIX

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

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
Labels : NA
Régimes particuliers : 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 : Noix communes, fraîches ou sèches, sans coques

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb	Humidité	6 % (6.50)
Acidité totale	1 % (1.30)		

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 morceaux de noix utile 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) puis le réserver aux frais. Les morceaux de noix sont prêts à l'emploi. En cuisine, les morceaux de noix se travaillent en l'état, en desserts : garnir, fourrer ou décorer des pâtisseries et des entremets. En plats salés, ils se présentent seuls ou en association avec des fruits secs et moelleux, pour se marier avec des salades vertes et composées. Les morceaux de noix invalides se travaillent et se présentent en l'état, hachés, voire broyés. 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	0.02

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
Colis	10	11.7	10	Sachet		380x380x260	3700350903071
Sachet	1	1.17	1	Sachet			3700350901145
Couche	60	0	60	Sachet	6		
Palette	420	0	420	Sachet	42	1200x800x2100	
Pièce	1	0	1	Sachet			