



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

- Dénomination réglementaire :** Cornichons pasteurisés au vinaigre
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 450 g (PNE\*). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.790 kg
- Liste des ingrédients :** Cornichons (Inde) - dont conservateur: DISULFITES de potassium, eau, vinaigre d'alcool, oignons, sel, arôme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons	UE / Hors UE
Eau	France
Vinaigre d'alcool	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Moutarde
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20011000 - Concombres et cornichons, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.5 (0.5)	Acidité acétique	2.4 % (0.5)

## Conseils d'utilisation

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

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

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter les cornichons complètement ou partiellement, selon l'utilisation. Dans la tradition de la cuisine française, les cornichons accompagnent les viandes froides, viandes à pot-au-feu, les pâtés, les terrines, les charcuteries et les mets en gelée. Ils entrent également dans la composition de certaines sauces : piquante, charcutière, hachée, ravigote, gribiche, réforme, etc. Il faut plutôt proposer les cornichons extra fins et très fins en « condiments d'assiette », en les servant à discrétion dans des pots en grès ou des bocaux en verre, avec une pince en bois ou en plastique (éviter le métal). Plus les cornichons sont gros, plus ils sont faciles à détailler en julienne, brunoise, mirepoix ou paysanne. Ils sont donc préférés pour les réalisations des sauces.

## 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							
61	15	0.4	0.1	0.6	0.5	1.9	1.2	2.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.00

**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	56.88	0	72	Boîte	12		
Palette	682.56	825.52	864	Boîte	144	1200x800x1590	83701037404030
Boîte	0.79	0.93	1	Boîte			3701037404034
Colis	4.74	5.58	6	Boîte		300x200x120	13701037404031
Pièce	0.79	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.45

Volume (litre) : 0.85