



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 : Persil déshydraté
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.070 kg
Liste des ingrédients : Persil déshydraté (100%)

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-------------------|
| Persil | France, Allemagne |

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 07129090 - Légumes et mélanges de légumes, séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'excl. des pommes de terre, des oignons, des champignons, des truffes, du maïs doux, des

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, le persil se réhydrate au contact direct des aliments, sauces ou préparations. Il apporte parfum et marquant visuel. 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. Rendement : Equivalent à 700 g de produit frais.

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 | | | | | | | |
| 1,150 | 275 | 4.4 | 0.1 | 21 | 7.3 | 30.4 | 22 | 1.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boîte | 0.07 | 0.197 | 1 | Boîte | | | 3275923050785 |
| Colis | 0.42 | 1.378 | 6 | Boîte | | 377x255x183 | 13275923050782 |
| Couche | 3.78 | 0 | 54 | Boîte | 9 | | |
| Palette | 26.46 | 111.814 | 378 | Boîte | 63 | 1200x800x1426 | |
| Pièce | 0.07 | 0 | 1 | Boîte | | | |