



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 : Préparation à base de quinoas biologiques, de boulgour biologique, de semoule de blé dur biologique non précuite et précuite.

Descriptif produit : Produit issu de l'agriculture biologique. Quinoa blanc et rouge 38,6%, boulgour 31,4%.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 4.500 kg

Liste des ingrédients : Quinoas* (blanc et rouge) (38,6%), boulgour* (BLE dur précuit (GLUTEN) (31,4%)), semoule de BLE dur*(GLUTEN) (20%), semoule de BLE dur* précuite (GLUTEN) (10%).
* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Quinoas	Bolivie, Pérou

Pays de transformation : France [Département(s) : 44]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Lupin, Moutarde, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/04/2024 16:19

N° de version : 22.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB : Oui

Régimes particuliers : Casher, Halal, 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 : 19049080 - Céréales en grain ou sous forme de flocons ou de grains autrement travaillés, précuites ou autrement préparées, n.d.a. (à l'excl. du riz, du maïs, de la farine, du gruau et de la semoule, des produits alimentaires obtenus par soufflage ou grillage, des pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	106 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	290 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	220 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

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							
1,491	353	3.4	0.5	65	2	6	13	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.82

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

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	4.5	4.548	1	Sachet		290x220x106	03600905001675
Sachet	4.5	4.548	1	Sachet			3600900006903
Couche	58.5	0	13	Sachet	13		
Palette	760.5	791	169	Sachet	169	1200x800x1523	03600908010018
Pièce	4.5	0	1	Sachet			