

Ail fumé en semoule en boîte 300 g DUCROS

Article : 186692



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 : Ail fumé
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Flacon de 0.300 kg
Liste des ingrédients : Ail déshydraté (99%), arôme de fumée, arôme (contient LAIT).

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Ail | Chine |

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]
Durée de vie totale du produit (jours) : 547
Allergènes majeurs : Lait
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, 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 : 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/11/2023 21:37

N° de version : 7.7

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

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

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, l'ail semoule fumé permet de parfumer des préparations ou de chemiser des plats à gratin. Il est possible de le réhydrater dans un liquide pour le rendre plus fondant ou de l'incorporer directement dans une masse (pâte à pizza par exemple). 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, tout en respectant la DLUO.

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 | | | | | | | |
| 1,485 | 351 | 1.8 | 0.2 | 62.2 | 24 | 9.8 | 16.6 | 0.07 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.22

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 | 46.8 | 0 | 156 | Flacon | 26 | | |
| Palette | 280.8 | 346.516 | 936 | Flacon | 156 | 1200x800x1027 | 43275923051018 |
| Colis | 1.8 | 2.061 | 6 | Flacon | | 227x150x147 | 13275923051017 |
| Flacon | 0.3 | 0.342 | 1 | Flacon | | | 3275923051010 |
| Pièce unitaire | 0.3 | 0 | 1 | Flacon | | | |
| Pièce | 0.3 | 0 | 1 | Flacon | | | |
| Boîte | 0.3 | 0 | 1 | Flacon | | | |