



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Quinoa blanc conventionnel

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : 100 % Quinoa blanc

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Quinoa blanc	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 43]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten

Composants spécifiques : Sans additif

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 10085000 - Quinoa [Chenopodium quinoa]

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	290 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	80 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	230 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							
1,539	368	6.1	0.7	64	1	7	14	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.30

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	2.5	2.52	1	Sachet		250x100x250	3111952025236
Sachet	2.5	2.52	1	Sachet			3111952025236
Couche	37.5	0	15	Sachet	15		
Palette	487.5	491.4	195	Sachet	195	1200x800x1500	
Pièce	2.5	0	1	Sachet			