Olives noires Leccine Snocciolate poche de 2,3KGx6 Morbito

Article : 257555

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Poche de 2.300 kg
Liste des ingrédients :	Olives, eau et sel. Réducteur d'acidité: acide citrique.
Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	2005.7090 - Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes - Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés, autres que les produits du numéro 2006 - olives - Hors en récipients excédant 5 kg

Conseils d'utilisation

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

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

Olives noires Leccine Snocciolate poche de 2,3KGx6 Morbito

Article : 257555

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							
961	230	21.4	2.8	12.5	10.5		1.7	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.08

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	220.8	0	96	Poche	16		
Colis	13.8	0	6	Poche			08000401010266
Palette	883.2	0	384	Poche	64		
Poche	2.3	2.35	1	Poche			08000401010266

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