



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

---

<b>Descriptif produit :</b>	Boîte 2/1 de 2kg. Colis de 6 boîtes
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Boite de 2.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Riz (cuisiné) 60%,eau, feuilles de vigne 10%, oignons, huile végétale: huile de soja, sel, aneth, menthe, poivre noir. acidité: acide citrique.
<b>Pays de transformation :</b>	Bulgarie
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,440
<b>Allergènes majeurs :</b>	Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Lait, Sulfités
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	1904.9020 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Produits à base de céréales obtenus par soufflage ou grillage («corn flakes», par exemple); céréales (autres que le maïs) en grains ou sous forme de flocons ou d'autres grains travaillés (à l'exception de la farine, du gruau et de la semoule), précuites ou autrement préparées, non dénommées ni comprises ailleurs - Hors produits à base de céréales obtenus par soufflage ou grillage Hors préparations alimentaires obtenues à partir de flocons de céréales non grillés ou de mélanges de flocons de céréales non grillés et de flocons de céréales grillés ou de céréales soufflées Hors bulgur de blé - Hors d'une teneur en poids de viande, d'abats, de sang, de saucisse, de saucisson ou d'une combinaison de ces produits excédant 10 % mais n'excédant pas 20 % - riz précuit (riz «minute»)

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène. Egoutter les feuilles de vigne farcies. Les dresser et les réserver au frais, pour une meilleure dégustation.  
Rendement : 65 pièces de 27 g (soit de 20 à 30 portions).

## 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							
577	138	6.6	1.1	16.3	1	2	2	1.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.30

**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
Boîte	2	2.55	1	Boîte			5201146020005
Couche	60	0	30	Boîte	5		
Colis	12	0	6	Boîte			
Palette	720	0	360	Boîte	60		