





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation à base de quinoas et semoule de blé dur précuit, aromatisée aux épices
- Descriptif produit :** Préparation à base de quinoas, blé dur précuit, aromatisée aux épices. Sac de 4 kg
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Quinoas (blanc et rouge) (51%), semoule de BLE dur précuite (GLUTEN) (30%), semoule de BLE dur (GLUTEN) (6%), pépites de LUPIN, sel, poivrons rouges déshydratés (1,8%), huile de tournesol, épices (MOUTARDE° (0,9%), arômes naturels, poudre d'ail, persil déshydraté, poudre d'oignon, amidon de pomme de terre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Quinoa blanc et rouge	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 44]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 450
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lupin, Moutarde
- Traces d'allergènes :** Céleri, Fruit à coque, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19043000 - Bulgur de blé sous forme de grains travaillés, obtenu par cuisson des grains de blé dur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	110 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	300 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	220 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

**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							
585	139	2	0.3	23	1.6	2.8	5.6	0.78

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.80

**Type de matières grasses :** Tournesol

**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
Sachet	4	4.048	1	Sachet		220x110x300	3600900022132
Colis	4	4.048	1	Sachet		300x220x110	03600905007158
Couche	56	0	14	Sachet	14		
Palette	560	590	140	Sachet	140	1200x800x1245	03600908014320
Pièce	4	0	1	Sachet			