

Boulgour BIO en sachet 5 kg SABAROT

Article : 264937



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 : Boulgour bio 5Kg Sabarot
 Descriptif produit : Sac de 5 kg
 Conservation : Ambiant
 Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
 Liste des ingrédients : 100% BOULGOUR bio (Gluten)

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-------------------------|
| Boulgour | Chypre, Italie, Turquie |

Pays de transformation : France [Département(s) : 43]
 Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
 Allergènes majeurs : Gluten
 Traces d'allergènes : Aucune signalée
 Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
 Labels : Bio
 Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/01/2023 11:44

N° de version : 6.2

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

Boulgour BIO en sachet 5 kg SABAROT

Article : 264937

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non 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 |
|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| pH | 14 | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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 | | | | | | | |
| 1,490 | 351 | 1.71 | 0.27 | 66.8 | 0.41 | 9.57 | 12.4 | 0.04 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.25

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 |
|---------|-------------------|--------------------|----------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------|
| Sachet | 5 | 5.1 | 1 | Sachet | | | 3111952025212 |
| Colis | 5 | 5.1 | 1 | Sachet | | 375x205x158 | |
| Couche | 45 | 0 | 9 | Sachet | 9 | | |
| Palette | 675 | 700 | 135 | Sachet | 135 | 1200x800x1500 | |