

Cerneaux de Noix Du Périgord Invalide Extra en sachet 1 kg SOVECOPE

Article : 135547



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cerneaux de noix invalide extra noix
Descriptif produit :	AOP Noix du Périgord. Sachet de 1 kg sos azote. Colis de 12 sachets
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 12.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	NOIX

Ingrédients principaux / primaires	Origines
cerneaux de noix	France

Pays de transformation :	France [Département(s) : 24]
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Fruit à coque
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Appell. Origine Protégée AOP
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	08023200 - Noix communes, fraîches ou sèches, sans coques

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 09/12/2022 15:35

N° de version : 5.3

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

Cerneaux de Noix Du Périgord Invalide Extra en sachet 1 kg SOVECOPE

Article : 135547

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité totale	3 % (3.50)	Humidité	6 % (6.50)
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (-)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet avec précaution. Prélever la quantité de morceaux de noix utile à la mise en œuvre et le refermer en l'enroulant immédiatement dans du film alimentaire pour assurer une bonne conservation des noix (pas de dessèchement exagéré) puis le réserver aux frais. Les morceaux de noix sont prêts à l'emploi. En cuisine, les morceaux de noix se travaillent en l'état, en desserts : garnir, fourrer ou décorer des pâtisseries et des entremets. En plats salés, ils se présentent seuls ou en association avec des fruits secs et moelleux, pour se marier avec des salades vertes et composées. Les morceaux de noix invalides se travaillent et se présentent en l'état, hachés, voire broyés. Ils apportent des saveurs douces et fraîches, légèrement amères en fin de bouche.

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							
2,880	698	63.8	5.7	10.8	3	5.7	17.3	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

Type de matières grasses : Aucune

Cerneaux de Noix Du Périgord Invalide Extra en sachet 1 kg SOVECOPE

Article : 135547

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	12	13.69	12	Sachet		380x380x260	3700350904658
Sachet	1	1.14	1	Sachet			3700350904641
Couche	72	0	72	Sachet	6		
Palette	504	575.06	504	Sachet	42	1200x800x2100	
Pièce	1	0	1	Sachet			