

Câpres fines en boîte 4/4 MARTINS

Article : 155504



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Câpres au vinaigre fines

Descriptif produit : Boîte 4/4 de 480 g (PNE*). Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.850 kg

Liste des ingrédients : Câpres, eau, vinaigre, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
câpres	Maroc

Pays de transformation : Maroc

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, 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 : 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre 'Capsicum', du maïs doux, des ignames, des patates douces et pa

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	12 (11 13 mm 5% hors calibre)	pH	3 (2.5 à 3.5)
Acidité acétique	1.6 % (1.1 à 2.1)		

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 la boîte en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter totalement ou partiellement les câpres. Les câpres s'utilisent entières (pour les plus petites) ou hachées (pour les plus grosses), en accompagnement d'une viande ou d'un poisson, dans une sauce chaude ou froide, en marquant dans une terrine. Les câpres fines ont un diamètre entre 11 et 12 mm pour un poids unitaire de 0,52 g environ, soit 1900 unités au kg. Rendement : environ 900 unités

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							
153	36	0.6	0	4	0	1.5	3	7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

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	61.2	0	72	Boîte	12		
Palette	734.4	885	864	Boîte	144	1200x800x1600	
Boîte	0.85	1	1	Boîte			3309014574444
Colis	5.1	6	6	Boîte		310x210x120	23309014574448
Pièce unitaire	0.85	0	1	Boîte			
Pièce	0.85	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.48