

Coriandre moulue en boîte 300 g CARAVELLE

Article : 96801

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Coriandre moulue

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.300 kg

Liste des ingrédients : Coriandre moulue.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Coriandre	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/09/2022 09:06

N° de version : 4.1

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

Coriandre moulue en boîte 300 g CARAVELLE

Article : 96801

ajouté

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 : 09092100 - Graines de coriandre, non broyées ni pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 %	Granulométrie	10 (Tamis supérieur à 0.630 mm)
Granulométrie	90 (Tamis inférieur à 0.630mm)		

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

Mise en œuvre : Prête à l'emploi, la coriandre moulue rentre dans la composition de marinades de viande, poisson ou légumes. Elle est un ingrédient indispensable pour la réalisation de légumes à la grecque. La coriandre rentre aussi dans la composition des pâtes de curry ou de colombo. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière en respectant la DLUO.

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							
1,645	394	19.5	0.97	21.4	21.4	39	13.6	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

Type de matières grasses : Aucune

Coriandre moulue en boîte 300 g CARAVELLE

Article : 96801

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	0.3	0.35	1	Boîte			3519771000098
Colis	1.8	2.25	6	Boîte		273x189x205	3519770000136
Couche	32.4	0	108	Boîte	18		
Palette	226.8	309	756	Boîte	126	1200x800x1585	
Pièce	0.3	0	1	Boîte			