

e.1.66 Nutriscore_A



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

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

Article : 135547

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 08023200 - Noix communes, fraîches ou sèches, sans coques

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	13.692	12	Sachet		380x380x260	3700350904658
Sachet	1	1.141	1	Sachet			3700350904641
Couche	72	0	72	Sachet	6		
Palette	504	575.064	504	Sachet	42	1200x800x2100	
Pièce	1	0	1	Sachet			