

## PREPARATION CULINAIRE A BASE D'HUILE DE PEPINS DE RAISINS INFUSEE AU HOMARD 250 ml



### Informations produit

#### **Ingrédients incorporés à la préparation :**

Huile de pépins de raisins 48% – **homard\*** 44% – échalotes – carottes - ail.

\*Homard Bleu, *Homarus Gammarus*, pêché en Atlantique Nord Est

Traces éventuelles de mollusques, poissons, céleri et gluten

**Origine :** Produit fabriqué par GROIX & NATURE, sur l'île de GROIX.

**Code douanier :** 1515909999

#### **Conditions de conservation :**

A conserver à température ambiante avant ouverture

Après ouverture : conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois

#### **Valeurs nutritionnelles (valeurs moyennes)**

	Valeur	Unité
<b>Calories</b>	<b>901</b>	kcal
	<b>3704</b>	kJ
<b>Matières grasses</b>	<b>100</b>	g/100ml
Acides gras saturés	10,8	g/100ml
<b>Glucides</b>	<b>&lt;0,2</b>	g/100ml
Sucres	<0,1	g/100ml
<b>Protéines</b>	<b>0,4</b>	g/100ml
<b>Sel</b>	<b>&lt;0,01</b>	g/100ml

## Informations logistiques

Unité de vente		Colis		Palette	
EAN	3760056414097	Nombre de pièces par colis	6	Nombre de colis par couche	36
DUN14	13760056414094	Poids net colis	1,398	Nombre de couche	5
DLUO technique	365	Poids brut colis	3,065	Nombre de colis par palette	180
DLUO départ usine	243	Longueur x largeur (mm)	240X168	Type de palette (mm)	800X1200
Dimension (mm)	52X52X227	Hauteur (mm) :	240	Poids net palette (kg)	251.64
Poids net (kg)	0,230			Poids brut palette (kg)	575.7
Poids brut (kg)	0,469			Hauteur palette	1350
Code article	36409				

## Autres Informations

**OGM** / Directive 2001/18/CEE / Règlement CE 258/97– CE 1829/2003 – CE 1830/2003

Les matières que nous utilisons dans nos fabrications (au vu des informations dont nous disposons et les seules transmises à ce jour par nos fournisseurs) sont:

- issus de filières autres que celles du maïs et / ou du soja
- ou garantis par nos fournisseurs sur la base non OGM.

En conséquence, la présence de traces résiduelles d'ADN ou de protéines issues de produits OGM aurait un caractère fortuit. Les produits que nous vous fournissons à ce jour ne sont donc pas soumis à un étiquetage OGM.

**Allergènes** / Annexe 2 du règlement N°1169/2011

Contient : crustacés

Traces éventuelles de : mollusques, poissons, céleri et gluten

### **Ionisation**

Les produits finis que nous fabriquons ne subissent aucun traitement ionisant

Les ingrédients mis en œuvre sont garantis comme non ionisés par nos fournisseurs