



Olives noires entières

Ref. 002415 | EAN 3574980095204



Fournisseur SEPAL

Marque JYRELA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver à température ambiante, dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire clos non métallique. Les olives doivent toujours être recouverte par la saumure
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver à température ambiante, dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient alimentaire clos non métallique. Les olives doivent toujours être recouverte par la saumure

DESCRIPTION

Conditions utilisation	prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : olives, eau, sel, stabilisant: gluconate ferreux
Message marketing	Olives noires entières. Produit stérilisé.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.5 Kilos	Volume	6 506 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions(unité)	Centimètre



CARTON

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Net	7.5 Kilos	Volume	19 437 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions(unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	165	Contrôle colisage	Non
Poids Net	412.5 Kilos	Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5	Dimensions(unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	153 Kilocalories 640 Kilo Joules
Matières grasses	16 Grammes
dont acides gras saturés	2 Grammes
Glucides	-
dont sucres	-
Fibres alimentaires	3 Grammes
Protéines	-
Sel	2 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication Espagne