

Préparation pour Taboulé bio

Ingrédients :

Tomates* 60%, oignons*, jus de citron*, eau, huile d'olive* vierge extra 5%, menthe* 1.8%, sel marin, persil*, poivre*.

Conditions de Stockage :

Avant ouverture, conserver à température ambiante à l'abri de l'humidité. Après préparation, conserver à 4° maximum et consommer dans les 24h.

Durée de vie du produit / DLUO : 24 mois

Poids net - contenance - format : 1,8 kg, Aucun(e)

Nombre de Portions :

Mode d'emploi : Verser de la semoule dans un plat creux et vider de la garniture. Mélanger le tout. Placer le taboulé au réfrigérateur au moins 30 min avant de servir.

Conseils d'utilisation :

Servir en entrée ou en accompagnement avec une viande, un poisson grillé ou une galette végétale. pour plus de craquant vous pouvez le personnaliser en ajouter des cubes de concombre ou de poivron.

Garantie :

Sans OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n°1829/2003.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds : Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.

Colorants, Conservateurs : Absence.

Origine des matières premières : **ingrédients issus de l'agriculture biologique* .
Agriculture UE / non UE

Origine de la transformation : France. Fabriqué en Provence.

Produit certifié par ECOCERT SAS - FR-BIO-01

Produit Conforme au mode de production biologique et à la décision n°76 du CTCPA.



Détails Emballages :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un certificat d'alimentarité, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Codifications du produit : marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + centième de fabrication.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD UVC 3260930200872

GENCOD COLIS 3260930200872

Palettisation	Dimensions	Poids Brut	Les informations mentionnées sur l'étiquette de traçabilité (sur le carton) et/ou sur la poche sont les éléments nous permettant d'effectuer la traçabilité du produit.
3 UVC / carton 16 cartons / couche 5 couches / palette 240 UVC / palette	PCB en mm : 295 x 180 x 181	5,47 kg	
	PALETTE EUR H = 105 cm	458,00 kg	Code Emb. :

Préparation pour Taboulé bio

 Version
11

Date
04/11/2022

 Page
2/2

Caractéristiques Physico-chimiques :

pH compris entre 3,2 et 3,65
Teneur en matière sèche compris entre 6 et 8° Brix

Caractéristiques Microbiologiques :

- Sur chaque lot-
Stabilité à l'étuve à 37°C conformément aux normes NF V08-402 et NF V08-409.

Caractéristiques Organoleptiques :

Une garniture riche, variée et gorgée de soleil pour plus de saveur.
Pour apporter une touche de fraîcheur à votre taboulé: ajoutez des segments de citron ou d'orange, quelques feuilles de coriandre ciselées ainsi qu'un jus de citron.



Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	AR**
Energie	271 kJ / 65 Kcal	3 %
Matières grasses dont	5,1	7 %
- acides gras saturés	0,8	4 %
Glucides dont	3,5	1 %
- sucres	2,4	2 %
Fibres alimentaires	1,1	
Protéines	1	1 %
Sel	0,2	3 %

** Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Allergènes :

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	PRESENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Oeufs et produits à base d'oeufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachide	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	TRACES EVENTUELLES
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland, et produits à base de ces fruits	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO2	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE