

	PREPARATION CULINAIRE A BASE D'HUILE D'OLIVE SAVEUR BASILIC PIGNON	Réf : FT H 2012
		Version : 2
		Date : 12/12/2017
		Mise à jour : 02/03/2021

Nom de l'article / Product name :	Huile d'olive saveur basilic et pignon Olive oil with basil and pine nuts
-----------------------------------	--

Réf article / Product ref :	2012
-----------------------------	------

Date de disponibilité / Availability date :	07-nov-14
---	-----------

Codification EAN 13 / EAN code :	3 760 194 207 056
----------------------------------	-------------------

Mesure nette en gr / Net Weight gr :	184
Mesure brute en gr / Gross weight gr :	700

Uvc par carton / Units per carton :	6	Mini Cde / MOQ :	6
-------------------------------------	---	------------------	---

Référence douanière / Custom code :	15091020
-------------------------------------	----------

Description / Description :	Huile d'olive saveur basilic et pignon Olive oil with basil and pine nuts
-----------------------------	--

Composition / Ingredients :	Huile d'olive vierge extra 99,45% (origine UE), arôme 0,25 %, huile essentielle de basilic grand vert finalol 0,25 %. Extra Virgin olive oil (EU origin), aroma 0,25%, essential oil of basil finalol 0,25 %
-----------------------------	---

DLMO mois / Shelflife month :	24
-------------------------------	----

Conseil de conservation / Storage recommendations :	A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au froid l'huile d'olive fige, mais cela n'altère en rien ses qualités. Keep in a cool place, away from sunlight. from sunlight. Olive oil congeals naturally, organoleptic characteristics of the product are not altered.
---	---

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Average nutritional values for 100 g:			
Valeur énergétique / Energy :	3693 kJ (898,2 kcal)	dont sucres / Of which sugars :	< 0,1 g
Matières grasses / Fats :	99 g	Fibres alimentaires / Dietary fibers :	< 0,1 g
Acides gras saturés / including saturated :	14 g	Protéines / Protein :	< 0,1 g
Glycides Totaux / Total Carbohydrates :	< 0,1 g	Sel / Salt :	< 0,1 g

Paramètres organoleptiques / Organoleptics characteristics :	
Couleur / Color :	VERT / GREEN
Odeur / Flavor :	CARACTERISTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE ET DU BASILIC / CHARACTERISTIC OF OLIVE OIL AND BASIL
Saveur / Taste :	CARACTERISTIQUE DE L'HUILE D'OLIVE ET DU BASILIC / CHARACTERISTIC OF OLIVE OIL AND BASIL
Allergènes / Allergens :	AUCUN / NO ALLERGEN
Fabriquée dans un atelier manipulant : gluten, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, sésame, moutarde, sulfite	

Conditions commerciales :	
TVA / VAT for France :	5,50%

Dimension en cm :	Hauteur / Height :	Diamètre / Width :
	31	5

en cm / In cm :	Hauteur / Height :	Largeur / Width :	Longueur / Length :	Poids Net (kg) / Net weight	Poids Brut (kg) / Gross weight
Dimension carton / Carton dimensions :	32	12	17	1,104	4,26
Dimension Palette / Pallet dim :	165	80	120	215,28	819
Carton Box / Couche Layer :		99			
Couche Layer / Palette Pallet :		5			
Uvc Unit / Palette Pallet :		1170			

Les + du produit / Competitive advantages :	Une huile d'olive douce, idéale pour assaisonner vos plats ou en cuisson. A sweet olive oil, ideal for seasoning your dishes, or for cooking.
---	--

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. These informations have been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on the document. It is the user's responsibility to assure himself of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in vigour.
--