





## FICHE TECHNIQUE



### Produit

Code	9
Dénomination	<b>SEL AUX ALGUES</b>
Désignation de vente	Sel aux 3 algues de Bretagne
Certificat / label	Agriculture Biologique / ECOCERT 
SIQO	IGP sel de Guérande / Aprosesa 
DLUO	24 mois
Description	Parfait pour la cuisson du poisson ou des crustacés, note iodée qui s'associe merveilleusement bien avec les sushis et les plats asiatiques.
TVA	5,5 %

### Composition

Désignation	Pourcentage
Sel de Guérande	95%
Algues de Bretagne (dulse, nori, laitue de mer)	5%
Liste des allergènes	
Aucun	

### Caractéristiques logistiques

Unité consommateur	Sachet 250 g
Emballage unité consommateur	Sachet PET
Poids net	250 g
Poids brut	254 g
Longueur	9 cm
Largeur	3,5 cm
Hauteur	13 cm
Diamètre	-
EAN 13 UVC / GENCOD	3 760012 400362
Colisage	
Dimension carton	220 x 160 x 130
Poids carton	3,128 kg
Nombre d'unité par carton	12
Palettisation	
Type de palette	Palette bois
Nombre de colis par palette	-
Palettisation	-
Dimension palette	80 x 120
Poids net	Jusqu'à 1 000 kg (80 x 120)
Poids brut	Jusqu'à 1 040 kg (80 x 120)
Condition de stockage et / ou conservation	
A conserver à l'abri de l'humidité et du soleil	



## Traçabilité

Identification	N° lot : chiffres
Numéro de lot	Année de production + année de conditionnement + quantième (exemple 19.20.312)

## Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g)

Energie / calories kJ	27 kJ / 7 kcal
Matières grasses	<0,5 g
Glucides	0,6 g
Protéines	0,5 g
Sel	89,9 g