





## FICHE TECHNIQUE

### Produit

Code	32
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 IGP	95%
Algues de Bretagne nord (dulse, nori, laite de mer)	5%
Liste des allergènes	
Aucun	

### Caractéristiques logistiques

Unité consommateur	Boite 150 g
Emballage unité consommateur	Boite PET - couvercle aluminium
Poids net	150 g
Poids brut	178 g
Longueur	-
Largeur	-
Hauteur	6,42 cm
Diamètre	7,15 cm
EAN 13 UVC / GENCOD	3 760012 400300
Colisage	
Dimension carton	220 x 160 x 130
Poids carton	2,216 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