Edité mars 2026

Descriptif technique épicerie divers

Code article 102004 **GELEE DE GROSEILLE - BOCAL 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation avec 35gr de fruits pour 100gr de produit fini. Saveur naturelle des fruits (groseille). Sans colorant, sans conservateur.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bocal 1kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 102013 **MARMELADE D'ORANGES - BOCAL 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Marmelade d'oranges - Préparation avec 20 à 25gr (env.)de fruits pour 100gr de produit fini. Saveur riche en fruits. Sans colorant, sans conservateur.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bocal 1kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 172003 **FARINE BLANCHE T55 SAC**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Farine de blé Type 55, farine obtenue après moulure de blés sélectionnés, après tamisage et mélange. Poudre fine de couleur Blanc crème.
Origine MP	France
Calibre	Type 55.
Conditionnement	Sac de 5, 10 ou 25 kg.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172006** **BOULGOUR FIN**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Boulgour obtenu à partir de blé dur nettoyé, cuit à l'eau, séché, décortiqué puis concassé et tamisé.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Granulométrie entre 1.5 - 2.8mm
Conditionnement	Sac de 5 kg à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172021** **RIZ LONG ETUVE INDICA**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Riz long étuvé de type Indica de qualité supérieur.
Origine MP	UE
Calibre	Longuer moyenne : 6.5mm avec tolérance +/-0.5mm
Conditionnement	Sac de 5 kg.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172028** **PEPINETTES (RÉHYDRATABLE À FROID) - (HVE - ÉGALIM)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Pâtes alimentaires de qualité supérieur en forme de pépinettes à base de blé dur (France). Pâtes précuites réhydratables à froid (eau à < 20°C). Utilisation directement en salade ou à chaud après remise en température. **Semoule de blé dur de qualité supérieur, issu d'exploitation certifiées Haute Valeur Environnementale.**
Origine MP	France
Calibre	Pépinettes : longueur 8 à 12mm / largeur 1 à 2mm
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172029** **PERLES (RÉHYDRATABLE À FROID) - (HVE - ÉGALIM)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Pâtes alimentaires de qualité supérieur en forme de perles à base de blé dur (France). Pâtes précuites réhydratables à froid (eau à < 20°C). Utilisation directement en salade ou à chaud après remise en température. **Semoule de blé dur de qualité supérieur, issu d'exploitation certifiées Haute Valeur Environnementale.**
Origine MP	France
Calibre	Perles : longueur 1.4 à 2mm, diamètre 2.1 à 2.3mm
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **172030** **COEUR DE BLE (RÉHYDRATABLE À FROID) - (HVE - ÉGALIM)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Spécialité céréalière en forme de coeur de blé à base de blé dur (France), légèrement toasté. Pâtes précuites réhydratables à froid (eau à < 20°C). Utilisation directement en salade ou à chaud après remise en température. **Semoule de blé dur de qualité supérieur, issu d'exploitation certifiées Haute Valeur Environnementale.**
Origine MP	France
Calibre	Cœur de blé : longueur 2 à 5mm
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182010** **ABRICOT SEC EN CUBES**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Dés d'abricots séchés, provenant de fruits mûrs. Abricots découpés en cubes enrôbés de farine de riz pour éviter le mottage. Texture ferme, couleur jaune orangé.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Cubes de 6x8mm env.
Conditionnement	Sachet de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182003** **TOMATES PELEES CONCASSEES BTE 5/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Tomates pelées et concassées en cubes, dans un jus de tomates.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bte 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182017** **GRIOTTES AMARENA SIROP BTE 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Cerises entières noires pré-confites au sirop. Obtenues à partir de cerises noires fraiches acidulées, lavées, équeutées et dénoyautées, puis traitées, confites et aromatisées. Couleur : marron foncé uniforme dans un sirop violet.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 3/1 ou Bte 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182020** **AMANDE POUDRE BLANCHE 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 1kg - Carton de 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182021** **AMANDE POUDRE GRISE 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande poudre brute (avec la peau brune extérieure). Amande décortiquée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 1kg - Carton de 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182023** **NOIX DE COCO RAPEE 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Noix de coco râpée fine, sans peau. Couleur blanche à crème.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Râpé (particules fines)
Conditionnement	Sachet de 1 kg.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182024** **NOIX DE COCO RAPEE 5KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Noix de coco râpée fine, sans peau. Couleur blanche à crème.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Râpé (particules fines)
Conditionnement	Sachet de 5 kg.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182040** **AMANDE POUDRE GRISE 5KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande poudre brute (avec la peau brune extérieure). Amande décortiquée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182041** **AMANDE POUDRE BLANCHE 5KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et broyée finement.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre
Conditionnement	Sac de 5kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **182045** **FRUITS DES ILES SIROP 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange de fruits en morceaux (type de fruits : pêches et/ou ananas et/ou papayes et/ou goyaves et/ou mangues) dans un sirop léger. A base de fruits frais, de très bonne tenue, couleur caractéristiques de chaque fruit, sirop de couleur claire. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Segment de fruits en cubes
Conditionnement	Boite 3/1 (A10) - PNE 1840gr (+/-10gr)
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **212007** **GRAISSE DE CANARD 5/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Graisse de canard 100%, de couleur de blanche à jaune pâle. SANS AJOUT DE SEL
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 5/1
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **232009** **CHAMPIGNONS NOIRS LYOPHILISES 500GR**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Champignons noirs séchés (entiers & morceaux).
Origine MP	Pays Tiers
Calibre	Morceaux de 20 à 40 mm
Conditionnement	Tubo de 500 gr
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242037A** **JUS ORANGE-CITRON PULCO - BTLE 70CL**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Spécialité à diluer pour boisson. Jus de fruits à base de concentré (citron 25% env. et orange 21% env.). Aspect liquide trouble avec matières en suspension, de couleur orange, odeur et goût typiques de l'orange.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Bouteille de 70cl à 1L max.
DLC OU DDM résiduelle	8 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242040** **MADÈRE DENATURÉ - Bd 2L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Vin de liqueur produit dans l'aire d'appellation Madère. Le Madère est ensuite modifié par adjonction de sel et de substances aromatisantes naturelles.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bouteille/Bidon de 75cl à 2L
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242044** **RHUM BRUN PATISSIER 40° - BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Assemblage de rhums originaires des Antilles et deLa Réunion, pour préparations alimentaires
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Bouteille de 1L ou 2L
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242045** **KIRSCH 45%**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Eau de vie, limpide et incolore, issue de la distillation de cerises sélectionnées. Odeur et goût caractéristique du Kirsch.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Bouteille de 1L ou 2L
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242053** **BIERE DE CUISINE - BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Bière blonde conditionnée en bouteille de 0.75L, 1L ou 1.5L. Pour usage en cuisine.
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille de 75cl à 1L (voire 1.5L)
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **242056** **CIDRE BRUT/DOUX BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Cidre brut (ou doux) à base de pommes conditionné en bouteille de 1 à 1.5L. Pour usage en cuisine.
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille de 1 à 1.5L avec bouchon (capsule) à vis
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **302002** **LAIT DE NOIX DE COCO UHT**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Lait de coco à base d'extrait de noix de coco (env.60%). Apparence : crème liquide blanche. Arôme/saveur/goût: typique de la noix de coco.
Origine MP	Pays Tiers
Conditionnement	Brique UHT de 1 litre.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **3120100** **CACAO POUDRE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Cacao en poudre (100% cacao) pour les produits de pâtisserie. Texture poudreuse de couleur marron, odeur et goût typiques du cacao.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Sachet de 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312035** **BABA SAVARIN STANDARD A/CAISSETTE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Baba savarin standard avec caissette à garnir - Produit rond en pâte levée, creusé au centre. Produit sec pâtisserie prêt à garnir.
Origine MP	UE
Calibre	Poids unitaire: 13gr (+/-1gr) Diamètre: 66mm (+/-4mm) Hauteur: 35mm (+/-5mm)
Conditionnement	Carton de 100 à 200 pièces max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312048** **CARAMEL PATISSIER LIQUIDE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits à conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Arôme naturel de caramel - Sirop de couleur brun-foncé, au goût rond de sucre caramélisé. Caramel liquide visqueux.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bouteille PET ou flacon de 1L.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312050** **POUDRE A LEVER (BAKING POWDER)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Poudre à lever, levure chimique. Pouvoir levant immédiat à la cuisson et différé au repos avant cuisson.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite de 1 à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312052** **PATE A PRALIN (NOISETTE-AMANDE)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Praliné en pâte, aux amandes et aux noisettes, stable à la cuisson. Pâte onctueuse, de couleur brune, au goût un peu âpre de noisette grillée. A base de noisettes (env.25%) et d'amandes (env.25%). Pâte fluide, très fine dans sa granulométrie, facile d'utilisation. Au goût franc d'amandes et de noisettes caramélisées.
Origine MP	UE
Conditionnement	Seau de 1 à 5 kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312055** **CREME PATISSIERE A FROID**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour crème pâtissière à FROID ne nécessitant aucune cuisson, idéale pour garnir des pâtisseries tels que les choux et autres mille-feuilles. Tenue ferme et tranchabilité parfaite. Elaborée pour supporter la congélation. Poudre fine et fluide, de couleur blanche, à l'odeur de lait vanillé. Goût sucré, de crème à la vanille.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 5kg à 10kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312058** **PREPARATION GENOISE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour élaborer facilement et rapidement différents types de génoise : fines, ordinaires, roulades, fonds de tarte, etc…
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 5 à 10kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312068A** **NAPPAGE NEUTRE SPRAY**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Nappage liquide prêt à l'emploi, spécial machine à napper/pulvériser (spray). Goût neutre.
Origine MP	UE
Conditionnement	Bag in box de 10/15kg
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312075** **AMANDES HACHEES 1KG**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Amande décortiquée, émondée et broyée finement. Couleur ivoire, goût typique de l'amande blanche (absence de goût rance et d'amertume).
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Hachée 2/4mm
Conditionnement	Sachet de 1 kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312084** **PREPARATION BROWNIES**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Préparation en poudre pour la production de pâtisseries typiques des brownies, au goût particulièrement chocolaté.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Sac de 5 ou 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **312093** **MICRO COPEAUX CHOCOLAT NOIR**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Copeaux chocolat brun à brun foncé à base pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Teneur en cacao 50% minimum. Couleur brun foncé, goût chocolat, forme micro-copeaux.
Origine MP	UE
Calibre	MICRO COPEAUX
Conditionnement	Sachet / boite de 1 à 2kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **313061** **GELATINE POUDRE BOVINE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Gélatine en poudre, d'origine 100% bovine, avec un pouvoir gélifiant 150/200 bloom. Gélatine destinée à la consommation humaine. La gélatine est un ingrédient naturel. Elle apporte de la tenue, un gélifiant réel, du fondant en bouche.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Poudre déshydratée
Conditionnement	Pot de 1kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **32002** **COLORANT ROUGE 0.5L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Colorant liquide rouge, au goût neutre, pour denrées alimentaires (pâtisserie, boulangerie fine...). Produit réservé à un usage professionnel.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon 0,5 Litre (1L max)
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332069A** **JUS/NECTAR DE MANGUE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Jus/Nectar de mangue à base de purée de fruits (mangue), teneur en fruits 35% minimum. Couleur orange pêche, odeur caractéristique de la mangue, goût de la mangue (sucré, acide).
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Brique/bouteille de 1L
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **332076** **AROME / COLORANT PATRELLE - BTLE 1L**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	AROME PATRELLE - Préparation colorante pour viandes, sauces et potages. Pour denrées alimentaires.
Origine MP	France
Conditionnement	Bouteille de 1L
DLC OU DDM résiduelle	24 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342001** **PAILLETTE FIN CHOCOLAT NOIR**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Chocolat en flocons (pailletés très fins) à base de sucre, pâte de cacao (40% env.), beurre de cacao, poudre de lait, matière grasse.
Origine MP	UE
Calibre	Pailletés calibre 1,5/3mm
Conditionnement	Sac/boîte de 1 kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342002** **COUVERTURE CHOCOLAT LACTE CARAMEL**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Chocolat de couverture au lait au caramel, en pistole. Avec 30% minimun de cacao. Chocolat au lait tendre et généreux, exprimant un vrai goût de caramel.
Origine MP	UE - Pays tiers
Calibre	Pistole
Conditionnement	Sac de 1kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342003** **COUVERTURE CHOCOLAT NOIR PALETS**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Couverture au chocolat noir en palets. 55% cacao minimum
Origine MP	UE - Pays tiers
Calibre	Palets
Conditionnement	Sac de 1kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342006** **BILLES CEREALES CHOCOLAT**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Billes de céréales (2/3mm) soufflées enrobées de chocolat (noir, au lait et/ou blanc). Enrobage goût chocolat avec une texture croustillante à l'intérieur.
Origine MP	UE
Calibre	Billes de 2 à 3mm de diamètre
Conditionnement	Sachet de 1kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342011** **SUCRE SEMOULE PATISSERIE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sucre semoule pâtisserie (sucre blanc) fin et fluide.
Origine MP	UE
Calibre	Granulométrie 300 à 500 microns.
Conditionnement	Sac de 10 à 25kg.
DLC OU DDM résiduelle	24 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342013** **SUCRE GLACE AMYLACE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sucre glace AMYLACÉ (adjonction d'amidon à hauteur de 3% environ, ce qui permet d'éviter la formation d'agglomérats dus à l'humidité, rendant le sucre glace plus stable et facile à utiliser). Sucre finement broyé, parfait pour le saupoudrage et donne un bel aspect décoratif. L'amidon qu'il contient provient du maïs (absence d'allergène).
Origine MP	UE
Calibre	Granulométrie < 0,12mm
Conditionnement	Sac de 1 à 10 kg.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342014** **SUCRE CASSON GRAIN N°4 (PERLOSUC)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sucre en grains (casson) pour la réalisation d'applications nécessitant une bonne résisitance des grains à l'humidité, notamment pour les produits à congeler.
Origine MP	UE
Calibre	Grains n° 4 - granulométrie 4-5 mm
Conditionnement	Sac de 1 à 10kg
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **342015** **SUCRE NEIGE DECOR (NEUSCHNEE)**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Le sucre neige (ou décor) est une poudre de décoration blanche et fine à base de sucre glace. Le produit est enrobé de graisse végétale et d'amidon. Produit développé pour saupoudrer des surfaces humides ou grasses, sans se dissoudre.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82026** **AIRELLES BTE 4/4**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Grains séparés d'airelles de couleur rouge clair à rouge, en boite 4/4 appertisée.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite 4/4 - PNE 310GR env.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82028** **COURONNEMENT LEGUMES AIL / PERSIL**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Assaisonnement déshydraté, à base de farine de riz et d'amidon de pomme de terre, d'ail et de persil. Assaisonnement pour saupoudrage, pour apporter une saveur (ail/persil) aux préparations.
Origine MP	UE
Conditionnement	Boite de 1 kg.
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82033** **OLIVES VERTES RONDELLES 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Olives vertes dénoyautées et coupées en rondelles relativement uniforme, dans une saumure (eau, sel). De couleur vert franc à vert jaune. Odeur et saveur franche et caractéristique de l'olive.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Rondelles
Conditionnement	Boite A10 (3/1) - PNE 1.560KG env.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82034** **OLIVES NOIRES RONDELLES 3/1**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Olives noires dénoyautées et coupées en rondelles relativement uniforme, dans une saumure (eau, sel). De couleur noire brillante, mate ou noir violacé. Odeur et saveur franche et caractéristique de l'olive.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Rondelles
Conditionnement	Boite A10 (3/1) - PNE 1.560KG env.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82037** **POUSSES DE BAMBOU 3/4**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Pousses de bambou en tranches/lamelles de couleur jaune à jaune pâle. Aspect/qualité : bonne tenue. Texture ferme, mais pas dur.
Origine MP	Pays Tiers
Calibre	Tranches / Lamelles
Conditionnement	Boite 3/4
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82057A** **POIVRE NOIR MIGNONNETTE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Poivre noir concassé mignonnette
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82069** **EPICES COUSCOUS**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Mélange pour épices couscous (ingrédients principaux : pment doux, poivre, coriandre, graines de carvi, ail)
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82071** **AIL SEMOULE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Produit obtenu par déshydratation, broyage et tamisage des gousses d'ail. Texture semoule, de couleur blanc à crème pâle. Saveur très caractéristique de l'ail.
Origine MP	UE - Pays Tiers
Conditionnement	Flacon / sac de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82078** **SEL NITRITE**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Sel raffiné nitrité 0.55 ou 0.60 (Chlorure de sodium avec 0.50 à 0.65% de nitrite de sodium). Le sel nitrité est principalement utilisé en salaison dans la confection de charcuteries.
Origine MP	France
Conditionnement	Sac de 1kg à 5kg max.
DLC OU DDM résiduelle	12 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **82081A** **ECHALOTE LANIERES LYOPHILISEES**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Echalote épluchée, ciselée en lanières. Produit déshydraté.
Origine MP	UE
Conditionnement	Sachet de 1kg max.
DLC OU DDM résiduelle	10 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **83022** **ECORCE ORANGE CUBE CONFIT**

N° de lot : 02-27 **Description:** **PRODUITS D'ÉPICERIE DIVERS**

Famille produit	6°GAMME : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.
Caractéristique produit	Ecorces d'orange confites dans un sirop de sucre. Découpé en cube. Ferme et souple. Couleur : orange
Origine MP	UE - Pays Tiers
Calibre	Cube de 6x6mm env.
Conditionnement	Boite de 1 à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	10 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.