

# Pain de mie nature en tranches 10 x 10 cm en paquet 500 g HARRYS

Article : 12534



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** PAIN DE MIE

**Descriptif produit :** Longue conservation. Paquet de 24 tranches. Colis de 8 paquets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 8.000 Paquet de 0.500 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLÉ 65%, eau, huile de colza, sucre, levure, sel, arôme (contient alcool), farine de fèves, vinaigre, conservateur : propionate de calcium, gluten de BLÉ, extrait d'acérola. Peut contenir des traces d'OEUFs, SOJA, LAIT, GRAINES DE SÉSAME.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 36]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 70

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Lait, Oeuf, Soja, Sésame

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059030 - Pain sans addition de miel, d'oeufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses, chacune, <= 5% en poids sur matière sèche

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	300 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	95 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	95 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sachet de pain de mie. Il est prêt à l'emploi. Le pain de mie nature 10x10 s'utilise pour divers moment de consommation : toasté au petit déjeuner , tartiné pour faire des canapés, des sanwicks club ou des croques-monsieur , trempé dans une anglaise sucrée et poelé dans du beurre chaud, pour en faire du pain perdu à servir au goûter ou au dessert. Rendement : 1 paquet de 500 g = 24 tranches dont 2 entames. 1 tranche de pain de mie 10x10 = +/- 20,8 g.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,177	279	4.5	0.6	49.7	4.2	3.7	8	1.13

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.78

**Type de matières grasses :** Colza

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	16	0	32	Paquet	4		
Paquet	0.5	0.51	1	Paquet			3228851001701
Palette	256	301	512	Paquet	64	1200800x800x1910	03228850605306
Pièce unitaire	0.5	0	1	Paquet			
Colis	4	4.31	8	Paquet		598x298x110	83228851001707
Pièce	0.5	0	1	Paquet			