

# Pain de mie sans croute en tranches en paquet 500 g HARRYS

Article : 17114



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 SANS CROUTE
- Descriptif produit :** Longue conservation. Paquet de 12 tranches. Colis de 10 paquets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Paquet de 0.500 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLÉ 64%, eau, sucre, huile de colza, arôme (contient alcool), sel, gluten de BLÉ, vinaigre, levure, conservateur : propionate de calcium, farine de fèves, extrait d'acérola.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	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) :** 45
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

# Pain de mie sans croute en tranches en paquet 500 g HARRYS

Article : 17114

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
Humidité	38 % (+/-2 %)		

## 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 sans croute s'utilise pour divers moment de consommation : toasté au petit déjeuner, tartiné pour faire des canapés, des sandwiches club ou des croque-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 = 12tranches. 1 tranche de pain de mie = +/- 42 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							
1,094	259	4.2	0.4	46	7.1	3.8	7.4	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.76

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
Colis	5	5.47	10	Paquet		598x398x130	83228850001241
Couche	20	0	40	Paquet	4		
Paquet	0.5	0.51	1	Paquet			3228850001245
Palette	300	0	600	Paquet	60	1200x800x2100	3228850610577
Pièce	0.5	0	1	Paquet			
Boite	0.5	0	1	Paquet			



# Pain de mie sans croute en tranches en paquet 500 g HARRYS

Article : 17114