

# Tortillas de blé diamètre 25 cm en paquet 1,2 kg POCO LOCO

Article : 20107



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Tortillas de farine de blé

**Descriptif produit :** Paquet de 18 tortillas. Colis de 6 paquets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Paquet de 1.200 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLÉ (60%), eau, huile de palme, stabilisants: E422, E412, gluten de BLÉ, sel, farine de haricot, poudres à lever: E500, E450, sucre, sirop de glucose, acidifiant: E296, malt (BLÉ, ORGE), émulsifiants: E471, conservateurs: E282, E202, farine d'AVOINE, levure, agent de traitement de la farine: E920.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de blé	Belgique

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 :** Belgique

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 210

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Régimes particuliers :** Halal

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	20 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	250 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	250 système métrique	Diamètres de l'unité de consommation	250 système métrique

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sachet avec précaution pour ne pas endommager les galettes. Prélever les galettes à mettre en œuvre. Elles s'utilisent roulées, pliées, fourrées, pour envelopper, une garniture à cuire ou non. Idéale pour la réalisation de wraps. Ces galettes sont à garnir façon texmex, pour rester en corrélation avec ses origines. Toutefois, il est possible de s'inspirer de l'univers de la crêperie ou de la pizzeria pour sélectionner des garnitures séduisantes et pourquoi pas originales. Après utilisation, il est recommandé d'emballer les galettes dans un film alimentaire pour conserver leur souplesse et de les réserver au frais.

## 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							
1,251	297	6.5	2.9	50	2.6	3.5	7.8	1.7

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.20

**Type de matières grasses :** Palme

## 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	7.2	7.28	6	Paquet		590x271x145	5412514930851
Couche	43.2	0	36	Paquet	6		
Paquet	1.2	1.21	1	Paquet			5412514930844
Palette	518.4	582	432	Paquet	72	1200x800x1890	25412514930855
Pièce unitaire	1.2	0	1	Paquet			
Pièce	1.2	0	1	Paquet			