

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Fécule de pomme de terre

**Descriptif produit :** Sac de 5 kg

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Fécule de pomme de terre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
fécule de pommes de terre	France, Danemark

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 11081300 - Fécule de pommes de terre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	20 % (20)		

## 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 :** Délayer dans une petite partie du liquide froid puis verser le tout dans le reste du liquide bouillant et laisser cuire 4 à 5 minutes. Pour les soupes et potages : 1 cuillère à soupe pour 4 personnes. Pour les sauces : 1 cuillère à café ou plus suivant les goûts et la texture attendus. Pour la pâtisserie : remplacer la moitié de la farine par une même quantité de fécule. La fécule de pomme de terre est principalement utilisée comme épaississant. En plus elle ne contient pas de gluten.

## 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							
1,380	320	0.1	0	80	0.01	0.1	0.01	0.05

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.10

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	5.05	1	Sachet		200x100x420	3039827100041
Sachet	5	5.05	1	Sachet		200x100x420	3039827100041
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	720	727.2	144	Sachet	144	1200x800x1500	33039827100042
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			