

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 : Chapelure blanche

Descriptif produit : Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, levure, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	UE
sel	UE / Hors UE
Levure	France

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten

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 porc, Végétalien, 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
Humidité	12 % (12% max)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution afin de pouvoir le refermer après utilisation. Réserver dans un endroit frais et sec. La chapelure blanche est utilisée pour paner la viande, le poisson, après trempage dans de l'oeuf. Elle peut aussi servir à gratiner des plats, en saupoudrage, ou à farcir des légumes ou des viandes, en entrant dans la composition de la farce, 2 à 3 cuillères à soupe de chapelure dans 500 g de farce.

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							
1,412	333	1.2	0.2	70	1.3	2	9.5	0.79

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.92

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	10	10.25	10	Sachet		356x240x207	23039820615164
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3039820615160
Couche	100	0	100	Sachet	10		
Palette	600	640	600	Sachet	60	1200x800x1599	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			