

# Levure chimique en boîte 1,5 kg MOENCH

Article : 43871



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Poudre à lever spéciale pour pâtisseries

**Descriptif produit :** Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.500 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de maïs, acidifiant : acide citrique. Traces éventuelles de : GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
diphosphate disodique	France
carbonate acide de sodium	France
acide citrique	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 54]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

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

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

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

# Levure chimique en boîte 1,5 kg MOENCH

Article : 43871

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21023000 - Poudres à lever préparées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	150 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	100 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte avec précaution, puis le sachet intérieur, afin de pouvoir le refermer correctement. Peser la levure nécessaire pour le volume de préparation à réaliser. L'ajouter à la farine et tamiser le tout. Idéalement l'incorporer (tamisée) en fin de préparation pour éviter l'interaction avec les liquides. Dresser et enfourner dès que possible, car l'action de la levure intervient à partir de 100°C. Attention à la proportion de sel qui est un modérateur de la levure. Rendement : 15 à 20 g par kg de farine travaillée. Soit de 75 à 100 kg de farine.

## 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							
390	95	0	0	20	0	0.2	0.1	42

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**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
Pièce unitaire	1.5	0	1	Boîte			
Boîte	1.5	1.595	1	Boîte			3506170016294
Colis	9	9.931	6	Boîte			03506170016300
Couche	108	0	72	Boîte	12		8722700254355
Palette	324	0	216	Boîte	36	1200x800x1096	03506170016317
Pièce	1.5	0	1	Boîte			