

Sucre vanilliné en boîte 1,5 kg MOENCH

Article : 45320



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sucre vanilliné

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.500 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre, arôme vanille. Traces éventuelles de : GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France

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 additif

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 02:49

N° de version : 8.2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Sucre vanilliné en boîte 1,5 kg MOENCH

Article : 45320

d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	150 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 le sucre vanilliné nécessaire pour le volume de préparation à réaliser. L'ajouter à la farine tamisée. En pâtisserie, mélanger à l'appareil, dresser et enfourner. Le sucre vanilliné sert aussi à sucrer et aromatiser les laitages, boissons chaudes, glaces, sorbets, crèmes, entremets, mousses et crèmes fouettées, compotes, le dessus de tartes aux fruits,... Substitue tout ou une partie du sucre prévu dans la recette. Rendement : Boîte de 1,5 kg selon l'assaisonnement souhaité

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							
1,700	400	0	0	100	100	0	0	0.01

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
Couche	108	0	72	Boîte	12		
Palette	324	382.516	216	Boîte	36	1200x800x1096	03506170016348
Boîte	1.5	1.595	1	Boîte			3506170016324
Colis	9	9.931	6	Boîte		318x241x317	03506170016331
Pièce	1.5	0	1	Boîte			