

# Préparation pour crèmes pâtisseries et flans à chaud en boîte de 5 kg ANCEL

Article : 46179



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 :** Crème pâtissière à chaud Super - à la Vanille Bourbon - Préparation pour Crème Pâtissière et flan à chaud.
- Descriptif produit :** Permet la préparation de pâtisseries pur beurre.
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Boite de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: amidon de maïs, colorants (E 160b, E 101i), arôme naturel de vanille Bourbon. Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, OEUF..

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon de maïs	France, Union Europ., Allemagne, Hongrie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur
- 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 :** 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 12:29

N° de version : 4.8

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

# Préparation pour crèmes pâtisseries et flans à chaud en boîte de 5 kg ANCEL

Article : 46179

calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	245 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	300 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	155 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

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

## 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							
1,500	353	0.2	0	88	0		0.3	0.08

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.50

**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	120	0	24	Boîte	24		
Palette	600	648.8	120	Boîte	120	1200x800x1650	03027031014025
Boîte	5	5.165	1	Boîte			3027030002085
Colis	5	5.165	1	Boîte		245x155x300	03027030002085
Pièce	5	0	1	Boîte			