



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 :** Préparation pour Pâte à Crêpes

**Descriptif produit :** 44 crêpes de 22 cm de diamètre. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.960 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: farine de BLÉ, sucre, OEUF entier: 8,3%, huile de maïs, sel, arôme. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de BLÉ	Allemagne, Pays-Bas
sucre	France
oeuf	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 450

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

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

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

# Pâte à crêpe en boîte 960 g ALSA

Article : 134663

ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, 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 :** 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 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 :** Remettre en œuvre selon les préconisations fournies sur la boîte, laisser reposer la pâte environ 20 minutes avant utilisation. 35 à 40 crêpes de diam 26 cm

## 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							
1,731	439	9.5	1.9	73	10	3.6	13	0.32

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.37

**Type de matières grasses :** Maïs

## 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	69.12	0	72	Boîte	12		
Palette	276.48	336.04	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170017727
Boîte	0.96	1.039	1	Boîte			3506170017703
Colis	5.76	6.48	6	Boîte		388x183x241	03506170017710
Pièce	0.96	0	1	Boîte			