

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Chapelure brune

**Descriptif produit :** Colis de 10 sachets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLE, huile de colza, eau, sucre, levure et levain, sel, GLUTEN de BLE, céréales moulues (SEIGLE, AVOINE, BLE, EPEAUTRE, ORGE, riz, sarrasin), farine de fève, vinaigre, dextrose de BLE, graines moulues (tournesol, lin, millet, pavot, amarante, quinoa), BEURRE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CHAPELURE BRUNE	France

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lupin, Moutarde, Oeuf, Soja, Sésame

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, 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)		

## Conseils d'utilisation

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

**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 brune 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. Sa couleur brune (jaune dorée) permet d'envisager son utilisation par saupoudrage après la cuisson.

## 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							
1,502	355	1.8	0.2	76.3	2.6		11.6	0.8

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.44

**Type de matières grasses :** Beurre, Colza

## 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		360x240x210	23039820635162
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3039820635168
Couche	100	0	100	Sachet	10		
Palette	600	640	600	Sachet	60	1200x800x1700	33039820635169
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			