



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 : 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, sucre, sel, levure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CHAPELURE BRUNE	France
farine de blé	France, Allemagne, Hongrie, Rép. tchèque
sucre	Allemagne, Royaume-Uni

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Gluten
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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, Produit sans nanoparticules étiquetées

Chapelure brune en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE

Article : 153378

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

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							
1,519	358	1.5	0.1	75.7	1.3	0	12.2	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.13

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
Colis	10	10.25	10	Sachet		360x240x210	23039820635162
Sachet	1	1.025	1	Sachet			3039820635168
Couche	100	0	100	Sachet	10		
Palette	600	640	600	Sachet	60	1200x800x1700	33039820635169
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			