

Brioche tressée au levain nature en sachet 630 g PASQUIER

Article : 163577



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Brioche tressée nature 630g - Brioche tressée nature 630g

Descriptif produit : Colis de 5 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 Sachet de 0.630 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE 44% - OEUFS frais 14% - Levain 11% (farine de BLE 6%, eau, sel) - Sucre - BEURRE pâtissier - Huile de colza - Levure - Rhum - Emulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras - Sel - GLUTEN de BLE - Epaisseur: gomme guar - Extrait de carotte - Arôme - Agent de traitement de farine: acide ascorbique - Protéines de LAIT
Ce produit contient : BLE, OEUFS, BEURRE, LAIT, GLUTEN. Ce produit a pu être en contact avec : Soja, Arachide, Fruits à coque.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France

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) : 26, 49, 62]

Brioche tressée au levain nature en sachet 630 g PASQUIER

Article : 163577

N° d'agrément :	NC
Durée de vie totale du produit (jours) :	27
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Arachide, Fruit à coque, Soja
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	450 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	110 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	120 système métrique		

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

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							
1,488	354	12	5.8	53	12	1.5	8	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.67

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	3.15	3.48	5	Sachet		600x400x133	13256540005034
Sachet	0.63	0.65	1	Sachet			3256540001787
Couche	12.6	0	20	Sachet	4		
Palette	189	233.8	300	Sachet	60	1200x800x2145	13256540005041
Pièce	0.13	0	0.2	Sachet			