

Pain de mie complet en tranches en paquet 500 g HARRYS

Article : 164141



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pain de mie à la farine complète

Descriptif produit : Paquet de 24 tranches. Colis de 8 paquets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Paquet de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Farine complète de BLÉ 46 %, eau, farine de BLÉ 21%, huile de colza, sucre, levure, arôme (contient alcool), sel, vinaigre, gluten de BLÉ, conservateur : propionate de calcium, extrait d'acérola.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine complète 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) : 36]

Durée de vie totale du produit (jours) : 60

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Pain de mie complet en tranches en paquet 500 g HARRYS

Article : 164141

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	34 % (+/- 2 %)		

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 sachet de pain de mie. Il est prêt à l'emploi. Le pain de mie complet 10x10 s'utilise pour divers moment de consommation : toasté au petit déjeuner, tartiné pour faire des canapés, des sandwiches club ou des croque-monsieur, trempé dans une anglaise sucrée et poêlé dans du beurre chaud, pour en faire du pain perdu à servir au goûter ou au dessert. Rendement : 1 paquet de 500 g = 24 tranches. 1 tranche de pain de mie 10x10 = +/- 21 g.

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							
1,135	269	4	0.4	47	5.5	7.6	7.5	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.88

Type de matières grasses : 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	4	4.335	8	Paquet		598x398x110	83228850004433
Couche	16	0	32	Paquet	4		
Paquet	0.5	0.507	1	Paquet		300x95x95	3228850004437
Palette	256	0	512	Paquet	64	1200x800x1910	3228850615817
Pièce	0.063	0	0.12	Paquet			
Pièce unitaire	0.063	0	0.12	Paquet			