

Pain de mie complet en tranches en paquet 600 g HARRYS

Article : 164142



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 14 tranches. Colis de 10 paquets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Paquet de 0.600 kg
- Liste des ingrédients :** Farine complète de BLÉ 46,5%, eau, farine de BLÉ 15%, huile de colza, sucre, sel, arôme (contient alcool), gluten de BLÉ, levure, farine de SEIGLE maltée, vinaigre, 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, 85]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 60
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, 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
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Pain de mie complet en tranches en paquet 600 g HARRYS

Article : 164142

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	37 % (+/- 2 %)		

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 sachet de pain de mie. Il est prêt à l'emploi. Le pain de mie complet 12x12 s'utilise pour divers moments 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 600 g = 14 tranches. 1 tranche de pain de mie 12x12 = +/- 43 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							
1,122	266	6	0.5	42	6	5.8	8.5	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.42

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
Boite	0.6	0	1	Paquet			
Colis	6	6.51	10	Paquet		598x398x130	83228851000656
Couche	24	0	40	Paquet	4		
Paquet	0.6	0.61	1	Paquet			3228851000650
Palette	360	416	600	Paquet	60	1200x800x2100	3228850602138
Pièce unitaire	0.6	0	1	Paquet			
Pièce	0.06	0	0.1	Paquet			