



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 :** Spécialité céréalière à cuire  
**Descriptif produit :** Colis de 20 boîtes.  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 20.000 Boite de 0.500 kg  
**Liste des ingrédients :** Semoule de BLE dur (95%), semoule de tapioca (5%)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SEMOULE DE BLE DUR	France
SEMOULE DE TAPIOCA	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 60]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095  
**Allergènes majeurs :** Gluten  
**Traces d'allergènes :** Oeuf  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 %		

## 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 :** la floraline est une spécialité céréalière à cuire. A base de semoule de blé et de tapioca. Utiliser pour épaissir les potages, réaliser des desserts lactés, clafoutis ou gratins. Dans un liquide chaud verser la quantité de Floraline et laisser cuire trois minutes. Rendement : 12 grammes de Floraline par 1/4 de litre de liquide.

## 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							
1,515	357	1.7	0.2	71	7	3	13	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 7.65

**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
Boîte	0.5	0.542	1	Boîte			3177960003611
Colis	10	10.84	20	Boîte		155x95x50	3177960001136
Couche	90	0	180	Boîte	9		
Palette	450	0	900	Boîte	45	1200x800x1100	3177960005868
Pièce unitaire	0.5	0	1	Boîte			
Pièce	0.5	0	1	Boîte			