



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Spécialité de pois chiche et maïs
- Descriptif produit :** +/- 16 portions. Colis de 6 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Farine de pois chiche 80%, farine de maïs 20%. Peut contenir des traces de SOJA.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| Farine de pois chiches | UE / Hors UE |
| Farine de maïs blanc | Italie |

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19021990 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant de la farine ou de la semoule de froment [blé] tendre, mais ne contenant pas d'oeufs

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|----------------------|------------------------------------|----------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 65 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 225 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 110 système métrique | | |

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 : Cuisson à l'anglaise. Cuire 8 minutes dans l'eau bouillante salée. Egoutter et rincer à l'eau froide Rendement : Entre 50 et 60 grammes par portions.

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 | | | | | | | |
| 1,529 | 362 | 5.3 | 0.7 | 58.6 | 2 | 7 | 16.5 | 0.02 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.11

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 | 6 | 6.208 | 6 | Sachet | | 260x260x180 | 3083681088885 |
| Sachet | 1 | 1.008 | 1 | Sachet | | | 3083681088878 |
| Couche | 72 | 0 | 72 | Sachet | 12 | | |
| Palette | 288 | 323.134 | 288 | Sachet | 48 | 1200x800x886 | 3083681088908 |
| Pièce unitaire | 1 | 0 | 1 | Sachet | | | |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Sachet | | | |