



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 :** Amidon de maïs pour la cuisine moderne

**Descriptif produit :** Colis de 4 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Boite de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédient : amidon de maïs natif (100%). Convient aux végétaliens.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	,

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 21, 54]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 121

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 :** 11081200 - Amidon de maïs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	105 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	264 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	150 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 :** La Maïzena peut s'utiliser comme élément de liaison (sauces, crème, potage,...). Délayer la fleur de maïs dans un peu de liquide froid et ajouter ce mélange au liquide bouillant. Ne pas laisser la fleur de maïs Maïzena trop longtemps sur le feu, car elle cuit en quelques secondes. La Maïzena peut aussi s'utiliser en substitut de farine pour paner des produits (escalope de foie gras, filet de poisson,...) ou pour réaliser des appareils à gâteau. Pour ces utilisations, la Maïzena apporte plus de croustillant et de légèreté que la farine de froment.

## 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							
1,487	355	0.5	0.1	86	0.5	1	0.5	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**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
Boite	2.5	2.628	1	Boite			9000275801419
Colis	10	10.679	4	Boite		315x225x276	09000275801402
Couche	120	0	48	Boite	12		
Palette	360	410	144	Boite	36	1200x800x1072	08722700788768
Pièce	2.5	0	1	Boite			