Pain baguette viennoise en paquet 340 g LA BOULANGERE

Article : 206196

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 :	Baguette viennoise nature
Descriptif produit :	Paquet de 4 pains. Colis de 7 paquets
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 7.000 Paquet de 0.340 kg
Liste des ingrédients :	Farine de BLÉ, OEUFS entiers* 10,5%, eau, huile de colza, sucre, levure, gluten de BLÉ, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale), sel, conservateur : propionate de calcium, BEURRE, levure désactivée, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, protéines de LAIT. *Issus de poules élevées au sol.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France
Eau	France
Oeufs	Union Europ.

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) : 85]
Durée de vie totale du produit (jours) :	55

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pain baguette viennoise en paquet 340 g LA BOULANGERE

Article : 206196

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, 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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	25 % (+/- 3%)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	2,400 système métrique (+/- 1,5 cm)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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							
1,425	338	9.8	1.6	52	8.1	2.1	9.5	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.97

Type de matières grasses : Beurre, Colza

Catégorie GEMRCN : 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pain baguette viennoise en paquet 340 g LA BOULANGERE

Article : 206196

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
Paquet	0.34	0.35	1	Paquet			3760049795646
Colis	2.38	2.45	7	Paquet		595x390x112	13760049795643
Couche	9.52	0	28	Paquet	4		
Palette	171.36	0	504	Paquet	72	1200x800x2166	23760049795640
Pièce unitaire	0.09	0	0.25	Paquet			
Pièce	0.05	0	0.14	Paquet			
Sachet	0.34	0	1	Paquet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur