

# Pâte à tartiner à la noisette en pot 1 kg SAINT MAMET

Article : 211556



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâte à tartiner aux noisettes

**Descriptif produit :** Colis de 6 pots

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Pot de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre, huile de tournesol, NOISSETTES 13%, cacao maigre en poudre 7,2%, LAIT écrémé en poudre, protéines de LAIT, LACTOSE, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arômes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Cacao	Hors UE
Noisette	Italie

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 :** Italie

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Lait, Soja

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

# Pâte à tartiner à la noisette en pot 1 kg SAINT MAMET

Article : 211556

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069060 - Pâtes à tartiner contenant du cacao

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.5 (5.5 à 7.5)		

## 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

**Mise en œuvre :** Ouvrir le pot/seau de pâte à tartiner. La pâte est prête à être tartinée sur tout type de pain, brioche et biscotte. Elle peut également être utilisée en pâtisserie, pour parfumer, colorer et agrémenter des préparations (prêts à garnir, crèmes pâtisseries, crèmes foisonnées...). Rendement : 1 pot de 1 kg = plus de 66 portions de 15 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							
2,222	532	30	4	59	57	2	5.5	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Tournesol

## 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
Pot	1	1.038	1	Pot			3080920993559
Colis	6	6.35	6	Pot		365x140x250	03080920993535
Couche	54	0	54	Pot	9		
Palette	432	477.2	432	Pot	72	1200x800x1360	03080920993542
Pièce	1	0	1	Pot			