

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Source de fibres



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pain de mie sans croûte longue conservation

Descriptif produit : Longue conservation. Paquet de 13 tranches. Colis de 12 paquets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Paquet de 0.330 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ 63%, eau, sucre, huile de colza, sel, vinaigre, levure, farine de fèves, gluten de BLÉ, arôme (contient alcool), extrait d'acérola.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France

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) : 01]

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja, Sésame

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Pain sans addition de miel, d'oeufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses, chacune, <= 5% en poids sur matière sèche

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	35.5 % (2)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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							
1,133	268	4.3	0.4	48.5	7.7	3.8	7	1.13

Allégations nutritionnelles : Source de fibres

Rapport P/L : 1.63

Type de matières grasses : Colza

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	0.33	0.34	1	Paquet			
Colis	3.9	4.33	12	Paquet		598x398x115	33228850008214
Couche	15.6	0	48	Paquet	4		
Palette	265.2	0	816	Paquet	68	1200x800x150	3228852000079