

Vermicelles multicolores en sachet 1 kg VAHINE

Article: 212137



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 : Vermicelles de confiserie multicolores

Descriptif produit: Colis de 8 sachets

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 8.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, sirop de glucose, huiles végétales (noix de coco, colza), amidon de maïs,

concentrés végétaux (pomme, cassis, citron, radis, carthame), émulsifiant: lécithine de tournesol, jus de betterave rouge concentré, agent d'enrobage : cire de carnauba,

concentré de spiruline.

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
sucre	Allemagne, 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) : 84]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 30/08/2022 14:40 N° de version : 5.3



Vermicelles multicolores en sachet 1 kg VAHINE

Article: 212137

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque

Fragrances allergisantes: Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA: TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière: 17049099 - Pâtes et masses, massepain et autres sucreries sans cacao (à l'exception

des gommes à macher (chewing-gum), chocolat blanc, pastilles pour la gorge et bonbons contre la toux, gommes et autres confiseries à base de gélifiants, y compris les

pâtes de fruits

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

Mise en œuvre : A saupoudrer juste avant la prise du glaçage. Afin de bloquer les vermicelles

multicolores sur le dessus de la pièces de pâticerie à décorer.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g										
Ene	Energie Matières grasses		Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel		
kJ	kcal	(en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)		
1,716	404	1.7	1.6	97	94		0	0		

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.00

Type de matières grasses : Coco / Coprah, Colza

N° de version: 5.3



Vermicelles multicolores en sachet 1 kg VAHINE

Article: 212137

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
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3275923000025
Colis	8	8.46	8	Sachet		334x248x199	13275923000022
Couche	80	0	80	Sachet	10		
Palette	480	0	480	Sachet	60	1200x800x1339	
Pièce	1	0	1	Sachet			

N° de version: 5.3