# Palet Breton pur beurre BIO en étui 15 g KERCADELAC

**Article : 219088**

*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 :** | PALET PUR BEURRE BIO 15G |
| **Descriptif produit :** | Colis de 240 étuis individuels |
| **Conservation :** | Ambiant |
| **Conditionnement :** | Colis de 3.600 kg |
| **Liste des ingrédients :** | Farine de BLE bio - BEURRE bio 33.5% - sucre roux bio - OEUFS entiers bio - Sel de Guérande - Poudre à lever : carbonates d'ammonium |
| **Œufs : codification du mode d'élevage :** | 0 - Bio |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|---|---|
| Farine | France |
| Beurre | Union Europ., Royaume-Uni |
| sucre de canne roux | UE / Hors UE |

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



*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*

# Palet Breton pur beurre BIO en étui 15 g KERCADELAC

## Article : 219088

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 56]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 240

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja

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

**Labels :** Produit en Bretagne, Bio

**Bio AB :** Oui

**Régimes particuliers :** Sans porc

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19053130 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 8% (à l'excl. des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cac

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|---|---|---|---|
| Humidité | 3 % (+/- 1%) | Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 50 système métrique |
| Hauteur de l'unité de consommation | 15 système métrique | Largeur de l'unité de consommation | 50 système métrique |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

## 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 | | | | | | | |
| 2,202 | 527 | 29 | 18 | 60 | 25 | 1.1 | 5.9 | 0.93 |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.20

**Type de matières grasses :** Beurre



*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*

# Palet Breton pur beurre BIO en étui 15 g KERCADELAC

**Article : 219088**

## 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Colis | 3.6 | 4.85 | 1 | Colis | | 393x238x250 | 13259426040815 |
| Couche | 36 | 0 | 10 | Colis | 10 | | |
| Palette | 144 | 194 | 40 | Colis | 40 | 1200x800x1154 | 13259429040812 |
| Pièce unitaire | 0.015 | 0.018 | 0 | Colis | | | 3259426040818 |



*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*