Pain spécial brioché tranché aux graines pour hamburger 90 g JACQUET

Article : 237133

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 : Pain spécial brioché aux graines pour hamburger

Descriptif produit : Sachet de 15 pains. Colis de 2 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.700 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE (62%), eau, sucre, levure, huile de colza, BEURRE concentré (2%), flocons d'AVOINE (1,1%), sel, graines de lin brun (0.5%), GRAINES DE SESAME (0.5%), graines de tournesol (0.5%), GLUTEN DE BLE, conservateurs : propionate de calcium - acide sorbique, jaune d'OEUF en poudre (0.4%), protéines de pois, millet décortiqué (0.3%), graines de pavot (0.2%), farine de riz, sirop de glucose, extrait d'acérola.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	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) : 89]

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Sésame

Traces d'allergènes : Soja

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

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 spécial brioché tranché aux graines pour hamburger 90 g JACQUET

Article : 237133

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	43 système métrique (+/-5)	Diamètres de l'unité de consommation	110 système métrique (+/-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 et à consommer dans les 3 jours après ouverture

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							
1,252	297	7	2	48	8.9	3	9	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.29

Type de matières grasses : Beurre, 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
Pièce unitaire	0.09	0	0.03	Colis			
Colis	2.7	3.18	1	Colis		600x393x129	
Couche	10.8	0	4	Colis	4		
Palette	129.6	0	48	Colis	48	1200x800x1698	03029339172414

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