

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pains spéciaux

Descriptif produit : 6 pains. Déjà fendus. Colis de 4 paquets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Paquet de 0.600 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, eau, huile de colza, sucre, levure, GLUTEN de BLÉ, arôme naturel (contient alcool), sel, conservateur : propionate de calcium.
Traces éventuelles d'œufs, lait, soja, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites

Ingrédients principaux / primaires	Origines
eau (+/-4%)	France
Huile de colza (+/-2)	Union Europ., Hors UE
levure (+/-1.5%)	France
farine de blé (+/-3%)	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) : 85]

Durée de vie totale du produit (jours) : 60

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf, Soja, Sulfites, Sésame

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	24 système métrique (24 cm +/- 2 cm)		

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							
1,327	315	7.6	0.6	52	10	3	8.1	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

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	0.6	0.61	1	Paquet			3760049797220
Colis	2.4	2.72	4	Paquet		590x390x112	13760049797227
Couche	9.6	0	16	Paquet	4		
Palette	144	0	240	Paquet	60	1200x800x1718	23760049797224