Frites de patates douces, sachet de 2,5KG, colis de 10KG, Mc cain

Article : 256844

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	patate douce 86%, Panade (farine de riz, farine de maïs, amidon de pomme de terre modifié, dextrine, sel de cuisine, poudre à lever [E450, E500], stabilisant (xanthane), colorans [extrait de paprika, curcumine]) , huile de tournesol
Simple congélation :	Oui

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	732
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	

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

Frites de patates douces, sachet de 2,5KG, colis de 10KG, Mc cain

Article : 256844

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							
674	161	5.5	0.5	24	14	3.5	2	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Colis	10	0	4	Sachet			08710438112955
Palette	540	0	216	Sachet	54		
Sachet	2.5	2.515	1	Sachet			08710438112948

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