

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

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

## Caractéristiques générales

<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Amidon de maïs, arômes (dont arôme vanille ), colorants rocou et riboflavine
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,080
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Gluten, Lait, Oeuf
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	1901.9094 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Extraits de malt; préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs; préparations alimentaires de produits des n°s 0401 à 0404, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 5 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs - Hors préparations pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge, conditionnées pour la vente au détail Hors mélanges et pâtes pour la préparation des produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie du numéro 1905 - Hors d'une teneur en poids de viande, d'abats, de sang, de saucisse, de saucisson ou d'une combinaison de ces produits excédant 10 % mais n'excédant pas 20 % - autres préparations - ne contenant pas de matières grasses du lait ou d'une teneur en poids de

matières grasses du lait n'excédant pas 12 % - de farine de céréales, semoules de céréales, amidons de céréales, féculés de céréales ou extraits de malt - ne contenant pas de matières grasses

## 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							
1,514	357	0.5	0.1	87	0.01		0.5	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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	70	0	70	Sachet	7		
Colis	10	0	10	Sachet			
Palette	350	0	350	Sachet	35		
Sachet	1	1.01	1	Sachet			03011360037572