

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

Descriptif produit :	Spécialité à base de céréales et farine de sarrasin (20%). +/- 70 portions de 200 g
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Semoule de BLE dur de qualité supérieure filière Alpina, farine de BLE tendre, farine de sarrasin 17%, OEUFS frais, sel
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Gluten, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1901.9099 - 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 % - Hors de farine de céréales, semoules de céréales, amidons de céréales, féculs de céréales ou extraits de malt - ne contenant pas de matières grasses - Hors contenant du sucre ou des oeufs

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : Temps de cuisson dans l'eau bouillante : 15 minutes

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							
1,550	366	3	0.8	70	2.5	3.5	13	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.33

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	45	0	9	Sachet	9		
Colis	5	0	1	Sachet			
Palette	540	0	108	Sachet	108		
Sachet	5	5.04	1	Sachet			03252971590517