# Biscottes colis 200 pièces Hug

## Article : 260429

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

| | |
|---|---|
| **Conservation :** | Ambiant |
| **Conditionnement :** | Colis de 1.100 kg |
| **Liste des ingrédients :** | Farine de froment, sucre, huile de tournesol,levure, sel de cuisine,lait écrémé enpoudre, extraitde maltd'orge, poudre d'acérola (sur fécule de manioc). |
| **Pays de transformation :** | Suisse |
| **Durée de vie totale du produit (jours) :** | 270 |
| **Allergènes majeurs :** | Gluten |
| **Traces d'allergènes :** | Aucune signalée |
| **Composants spécifiques :** | Sans huile de palme |
| **Autres caractéristiques :** | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées |
| **Taux de TVA :** | TVA réduite - 2,5% |



*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*

# Biscottes colis 200 pièces Hug

**Article : 260429**

## 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 | | | | | | | |
| 1,800 | 426 | 8.6 | 0.9 | 74 | 15 | 3.5 | 12 | 1.3 |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.40

**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 | 8.8 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Colis | 1.1 | 1.345 | 1 | Colis | | | |
| Palette | 79.2 | 0 | 72 | Colis | 72 | | |
| Pièce unitaire | 1.1 | 0 | 1 | Colis | | | |



*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*