

Crème patisserie instante poudre boite 900G Carte dor

Article: 261493

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🍱



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg

Liste des ingrédients : Sucre, amidon modifié, LAIT en poudre écrémé, épaississant (alginate de calcium),

stabilisants (E450, E339), sel comestible, colorants (riboflavine, annatto), arômes (dont

N° de version: 0.12

LAIT). Peut contenir des traces de gluten et œuf

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA: TVA réduite - 2,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/10/2022 19:39

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



Crème patisserie instante poudre boite 900G Carte dor

Article: 261493

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g												
Energie		Matières grasses	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel				
kJ	kcal	(en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)				
369	88	0.5	0.1	20	15	0.5	1.5	0.15				

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 3.00

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
Boite	0.9	1.02	1	Boite			08001080028016
Couche	64.8	0	72	Boite	12		
Colis	5.4	0	6	Boite			
Palette	259.2	0	288	Boite	48		

N° de version: 0.12