

## 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

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Seau de 10.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, épaississant (alginate de calcium), stabilisants (E450, E339), sel comestible, colorants (riboflavine, annatto), arômes (dont 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

**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%



**Pomona Suisse**  
groupe pomona

# Crème pâtisserie poudre seau 10KG Carte dor

Article : 261655

## 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							
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
Couche	90	0	9	Seau	9		
Colis	10	0	1	Seau			
Palette	270	0	27	Seau	27		
Seau	10	10.588	1	Seau			08711200899623