Fromage à tartiner portion de 20G boîte de 80 portions colis de 6 boîtes Kiri

Article : 262926

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 :	Frais, 4°c et 8°c
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 1.600 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: lait pasteurisé (54%), crème (34%), eau, protéines de lait, ferments lactiques, sels de fonte: phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates de sodium, citrates de sodium), sel de cuisine, concentré des minéraux du lait, épaississant: carraghénane
Pays de transformation :	France
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
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

Fromage à tartiner portion de 20G boîte de 80 portions colis de 6 boîtes Kiri

Article : 262926

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							
1,280	310	29.5	20	2	2	0	9	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

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	1.6	1.727	1	Boite			03073780791205
Couche	67.2	0	42	Boite	7		
Colis	9.6	0	6	Boite			
Palette	739.2	0	462	Boite	77		

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