

Préparation pour crème pâtissière à chaud en sac 2,5 kg COMPLET

Article : 288943



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Préparation pour crème pâtissière à chaud
Descriptif produit :	Colis de 4 sacs
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Amidon modifié, amidon de FROMENT, stabilisant(s): E 415; arôme, colorant(s): E 101, E 160 a

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon modifié	Union Europ.

Pays de transformation :	France [Département(s) : 57]
Durée de vie totale du produit (jours) :	545
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Lupin, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/07/2023 10:55

N° de version : 1.4

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

Conseils d'utilisation

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

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

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							
1,493	357	0.15	0.05	87	0.17	0.62	0.35	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.33

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
Sachet	2.5	2.519	1	Sachet			3232940103733
Colis	10	10.4	4	Sachet		380x240x230	3232940103740
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	561.6	216	Sachet	54	1200x800x2500	
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Pièce	2.5	0	1	Sachet			
Seau	5	0	2	Sachet			