

Préparation pour garniture à froid Volumex en sac 2,5 kg COMPLET

Article : 288945



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 garniture à froid
Descriptif produit :	Colis de 4 sacs
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Sucre, matière grasse de palme, sirop de glucose, émulsifiant(s): E 472 b, E 472 a, E 322; poudre de LAIT écrémé, protéines du LAIT, amidon modifié, poudre de lactosérum doux (LAIT), arôme

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation :	France [Département(s) : 57]
Durée de vie totale du produit (jours) :	364
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Gluten, Lupin, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Halal, Sans porc, 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 08:54

N° de version : 1.6

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

Préparation pour garniture à froid Volumex en sac 2,5 kg COMPLET

Article : 288945

d'amidon ou de féculé

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							
2,416	577	37	34	55	38	0	5.6	0.31

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.15

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			3232940103856
Colis	10	10.4	4	Sachet		384x244x230	3232940103863
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			