



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 : farine de BLE (GLUTEN) T.55

Descriptif produit : Vendu à l'unité

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE (GLUTEN) tendre T.55, auxiliaires technologiques (enzymes : alpha-amylase, lipase, xylanase), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), farine de BLE malté.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de BLE T.55	France
enzymes (hémicellulase, alpha-amylase)	Union Europ.
farine de BLE malté	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 73]

N° d'agrément : NC

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Oeuf, Sésame

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, 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 : 11010015 - Farines de froment [blé] tendre et d'épeautre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (maximum)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

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							
1,460	343	0.8	0.16	69.3	1.82	3.9	11.7	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 14.63

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	5	5.1	1	Sachet		520x250x90	3760049570403
Colis	5	5.1	1	Sachet		520x250x90	
Couche	80	0	16	Sachet	16		
Palette	800	823	160	Sachet	160	1100x760x1480	13760049570400
Pièce	5	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			