

Sauce béchamel hyposodée à froid en sachet 5 kg SAVEURS CUISEES

Article : 299211



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 de base déshydratée pour sauce type béchamel à froid hyposodée.

Descriptif produit : Pour 25 litres de préparation

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Lactosérum (LAIT), farine de BLE, amidon modifié de pomme de terre, poudre au beurre (LAIT), poudre de LAIT écrémé, muscade, poivre, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lactosérum	Union Europ.
Farine de blé	Union Europ.
Poudre au beurre	UE / Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 35]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Halal, Sans porc, Végétarien

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 20/03/2024 10:44

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

Sauce béchamel hyposodée à froid en sachet 5 kg SAVEURS CUISEES

Article : 299211

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 % (maxi)		

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, jusqu'à la DDM

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							
1,557	372	3.6	2.6	77.2	34.9	0.9	8.7	0.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Autres allégations nutritionnelles : Hyposodé : 0.7 g de sel / 100g

Rapport P/L : 2.42

Type de matières grasses : Beurre

Sauce béchamel hyposodée à froid en sachet 5 kg SAVEURS CUISEES

Article : 299211

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	5.091	1	Sachet		450x130x610	3359810000609
Colis	5	5.091	1	Sachet		610x450x130	13359810000606
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	300	305.46	60	Sachet	60	1200x800x1700	
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			