



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Triangle Vollkorn
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé. Précuit. Pain au levain à base de farine de seigle complète, farine de blé, graines de tournesol, graines de lin et graines de sésame. Colis de 12 pièces, soit 9kg.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Précuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 9.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	eau, farine de SEIGLE complète, farine de SEIGLE complet, graines de tournesol 10%, graines de lin 5,5%, graines de SÉSAME 3,9%, sirop de sucre, levure, sel, farine de SEIGLE, vinaigre, levain de SEIGLE déshydraté, extrait de malt* (SEIGLE, ORGE), farine de SEIGLE complète gélatinisée, acidifiant (acide lactique), farine de malt de SEIGLE, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), farine de BLÉ, levain (farine de SEIGLE, eau, ferments)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de seigle complète	Union Europ.

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 53]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Gluten, Sésame

**Traces d'allergènes :** Lait, Oeuf

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

**Régimes particuliers :** 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 :** 19059030 - Pain sans addition de miel, d'oeufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses, chacune, <= 5% en poids sur matière sèche

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	10.5 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	20.8 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	10.5 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, remise en température sur grille, four mixte à 170°C pendant 8 minutes.

## 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							
1,170	280	11	1.3	32	2.9	9.7	8.3	1.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.75

**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
Colis	9	9.738	1	Colis		588x390x136	3419280085718
Couche	36	0	4	Colis	4		
Palette	432	495.541	48	Colis	48	1200x800x1647	
Pièce unitaire	0.75	0.75	0.08	Colis		208x105x105	
Pièce	0.75	0	0.08	Colis			