

Fécule de pomme de terre en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 43451



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 : Féculé de pomme de terre
Descriptif produit : Sac de 5 kg
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : Féculé de pomme de terre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
fécule de pommes de terre	France, Danemark

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, 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 : 11081300 - Féculé de pommes de terre

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/09/2024 09:30

N° de version : 9.5

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

Fécule de pomme de terre en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 43451

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	20 % (20)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : Délayer dans une petite partie du liquide froid puis verser le tout dans le reste du liquide bouillant et laisser cuire 4 à 5 minutes. Pour les soupes et potages : 1 cuillère à soupe pour 4 personnes. Pour les sauces : 1 cuillère à café ou plus suivant les goûts et la texture attendus. Pour la pâtisserie : remplacer la moitié de la farine par une même quantité de fécule. La fécule de pomme de terre est principalement utilisée comme épaississant. En plus elle ne contient pas de gluten.

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							
1,380	320	0.1	0	80	0.01	0.1	0.01	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.10

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	5	5.05	1	Sachet		200x100x420	3039827100041
Sachet	5	5.05	1	Sachet		200x100x420	3039827100041
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	720	727.2	144	Sachet	144	1200x800x1500	33039827100042
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			