

Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES

Article : 133072



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Farine de blé
 Descriptif produit : Colis de 10 sacs
 Conservation : Ambiant
 Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
 Liste des ingrédients : Farine de BLE type 55.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 10, 10]
 Durée de vie totale du produit (jours) : 270
 Allergènes majeurs : Gluten
 Traces d'allergènes : Aucune signalée
 Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
 Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien
 Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
 Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
 Code nomenclature douanière : 11010015 - Farines de froment [blé] tendre et d'épeautre

Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES

Article : 133072

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14.5 % (13.5 - 15,5)	Cendres	0.55 % (0.50 - 0.60)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le paquet avec précaution et en veillant à pour le refermer le plus hermétiquement possible, car la farine de froment est sensible. La farine de blé tendre est riche en gluten (protéines), lui offrant des vertues pour la fabrication de pain blanc classique. Elle peut être associée à d'autres farines pour assurer des recettes de pains plus originaux. Farine neutre, permettant tout type de préparation, grâce à sa polyvalence. L'utilisation la plus commune est la fabrication des pains et des brioches. Rendement : 1 kg de farine de blé tendre T55.

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							
1,417	339	0.8	0.2	68.4	1.8	3.9	10.3	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 12.88

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	10	10.1	10	Sachet		360x210x150	3263380010268
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3263385801762
Couche	110	0	110	Sachet	11		
Paquet	1	0	1	Sachet			
Palette	990	999.9	990	Sachet	99	1200x800x1700	
Pièce	0.1	0	0.1	Sachet			