

Beurre Pâtissier carotène

10 kg

26851401



Produit

S'incorpore facilement et augmente la tolérance de fermentation

PLUS
PRODUIT

Reprise exceptionnelle après pétrissage

Favorise le développement des produits

Point de fusion : 32°C

Dénomination	Ingrédients
Beurre concentré	BEURRE concentré, colorant : bêta-carotène (E160a(i))
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver à + 6°C maximum	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	3696	899
Matières grasses (g)	99,9	
<i>dont acides gras saturés</i>	66,3	
Glucides (g)	0,0	
<i>dont sucres</i>	0,0	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,0	
Sel (g)	0,00	

Informations complémentaires

Vit D : 0,5-3,0µg/100g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	5411396013867	05411396004049	05411396005169
Conditionnement	Carton de 10 kg	Carton de 10 kg	
Poids net	10 kg	10 kg	720 kg
Poids brut	10,1 kg	10,3 kg	763,6 kg
Dimensions LxIxh (mm)	320 x 210 x 210 mm	320 x 210 x 210 mm	1200 x 800 x 1390 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	12	6	72	72

Contrat date : 45 jours

Données complémentaires

Allergènes :

O.G.M. :

Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache

Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
BE FB 001 CE	Belgique	0405901000	IFS / FSSC 22000	Non concerné