


Date de création de la fiche : 12/11/2021

	<b>Cracotte Froment 250g</b>	
	Marque	LU
	GTIN UC	3041090063114
	Libellé court	CRAC 250G FROMENT EA
	Libellé long	Cracotte Froment 250g

**Données Logistiques**

Code interne UL : 637527

Unité consommateur	GTIN UC	03041090063114
	Poids net UC en kg	0,25
	Poids brut UC en kg	0,303
	Dimensions UC en mm (P x l x h)	64x253x169
Carton	Nombre d'UC par UL	12
	GTIN UL	13041090063111
	Poids net de l'UL en kg	3
	Poids brut de l'UL en kg	4,15
	Dimensions UL en mm (P x l x h)	393x261x350
Palette	GTIN Palette	53017768543986
	Nb d'UL / couche	9
	Nb de couches / palette	3
	Nb d'UL / palette	27
	Poids brut palette en kg	137,05
	Dimensions palette en mm (P x l x h)	1200x800x1200

**Données complémentaires**

N° d'Agrément Sanitaire	Pays d'origine	Certifications usine	Code de nomenclature douanière
	France		19054090

Température minimale de stockage	10°C	Température maximale de stockage	20°C
----------------------------------	------	----------------------------------	------

DLUO minimale restante garantie en jours :	120
Durée de consommation optimale à partir de la date de production en jours :	275

**Données INCO**

Dénomination légale de vente	Tartines craquantes au froment enrichies en fer.
Liste des ingrédients du produit tel qu'inscrite sur l'emballage	Ingrédients : Céréales 97 % (farine de BLÉ 97 %, farine de SEIGLE), sucre, LAIT écrémé en poudre, huile de palme, sel, minéral (pyrophosphate ferrique), émulsifiant (écithinesde tournesol).
Contient les allergènes Peut contenir des traces de	BLÉ ,SEIGLE,LAIT
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec
Conditions d'utilisation	A conserver dans un endroit frais et sec

**Valeurs Nutritionnelles**

CRAC 250G FROMENT
Non préparé
Portion : 100GR
Energie (Kilojoule) : 1642
Energie (Kilocalories) : 387
Matières grasses (Gramme) : 2,7
Acides gras saturés (Gramme) : 1
Glucides (Gramme) : 78
Sucres (Gramme) : 7,9
Protéines (Gramme) : 11
Sel (Gramme) : 1,68
Fibres alimentaires (Gramme) : 3
Fer (Milligramme) : 4,4