



Mélange pain d'épices

Ref. 005236 | EAN 3265960471018

Fournisseur COMPTOIR COLONIAL

Marque LA TOUCHE DU CHEF



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 115g
Unité de vente	Pot de 115 g
Durée de vie	720 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes (Traces)	Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Céréales contenant du gluten, Céleri, Moutarde
Mode de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Température de stockage	De 15°C à 25°C
Taux d'humidité de stockage	De 35% à 65%

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Idéal pour réaliser vos pains d'épices et différents plats culinaires
Ingrédients	Ingrédients : Cannelle, badiane, girofle, cardamome.
Ingrédients primaires	cannelle (58%)
Message marketing	Ce mariage d'épices aux saveurs de fête vous permettra de confectionner un pain d'épices maison inoubliable (dosage : 2 à 3 c. pour 6 pers.)

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.17 Kilo	Volume	609 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	7.1 x 7.1 x 12.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	12	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.04 Kilos	Volume	4 173 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	21.1 x 15.1 x 13.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	1176	Contrôle colisage	Non
Poids Net	199.92 Kilos	Volume	1 024 320. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 106.7	Dimensions(unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

BACILLUS_CEREUS (GDSN)	Entre 1000 and 1000 Grammes
ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 300 and 300 Grammes
YEASTS (GDSN)	Entre 10000 and 10000 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Pays de facturation	France
Type d'emballage	Jar
Type matériau d'emballage	Polyethylene (PE)