

La gaufrette à la vanille x2

Ref. 020156 | EAN 3178530409208



Fournisseur ST MICHEL (BISCUITS)

Marque LA GAUFRETTE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 120
Unité de vente	Carton de 120 sachets
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Graines de sésame, Soja
Mode de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Conditions de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : farine de BLE, sucre, graisse végétale (palme), poudres à lever : carbonates d'ammonium et carbonates de sodium, sel, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme, colorant: E150b.
Ingrédients primaires	Farine de blé (0%), Sucre (0%), Graisse végétale (0%), Poudres à lever : carbonates d'ammonium et carbonates de sodium (0%), Sel (0%), Emulsifiant : lécithine de soja (0%), Arôme (0%), Colorant : E150b (0%)
Message marketing	Une gaufrette croustillante et fondante au fourrage vanille dans un sachet aluminisé pour une meilleure conservation. Une portion de 23g (sachet de 2 gaufrettes) pour un dessert ou une collation qui croustille.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	120	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.76 Kilos	Volume	13 861 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	38.1 x 18.1 x 20.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.76 Kilos	Volume	13 861 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	38.1 x 18.1 x 20.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	60	Contrôle colisage	Non
Poids Net	165.6 Kilos	Volume	1 108 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 115.5	Dimensions (unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 0 et 10 Grammes
MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)	Entre 0 et 10000 Grammes
MOULDS (GDSN)	Entre 0 et 500 Grammes
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme
YEASTS (GDSN)	Entre 0 et 500 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Tunisie
----------------------------	---------