

Croustisablé

Ref. 020434 | EAN 3178530412888



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque J DUCOURTIEUX

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 48
Unité de vente	Carton de 48 unités
Durée de vie	270 jours
DLUO garantie	180 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, 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.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : farine de BLE, BEURRE pâtissier 25%, sucre, OEUFS, poudres à lever (BLE) : diphosphates et carbonates de sodium, sel. Traces éventuelles de soja.
Ingrédients primaires	Farine de blé (0%), Beurre pâtissier (25.00%), Sucre (0%), OEufs (0%), Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (0%), Sel (0%)
Message marketing	Un visuel artisanal, une recette simple, des ingrédients de qualité pour des pâtisseries gourmandes et tendances. A utiliser avec ou sans cuisson, résiste à la détrempe 48 heures. Fabriqué en France. Contient 25% de beurre et une pointe de sel.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	48	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.016 Kilos	Volume	14 905 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 29.1 x 13.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.016 Kilos	Volume	14 905 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 29.1 x 13.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	64	Contrôle colisage	Non
Poids Net	129.024 Kilos	Volume	1 150 080 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 119.8	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)	France
----------------------------	--------