

MELASSE NOIRE BIO 450G

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

Poids net / Net weight : **450g**
Poids brut / Gross weight: **785g**
Code article / Item code : **2495**
Code EAN 13 / EAN 13 Code : **3380390421058**
Code EAN 14 / EAN 14 Code : **13380390421055**
Nomenclature douanière /
Customs nomenclature : **17031000**



CERTIFICATIONS ET ORIGINE / CERTIFICATIONS AND ORIGIN :

Certification FT : **FR-BIO-01**



LOGO BIO
EUROPEEN

Origine / Origin : **Agriculture Paraguay**

COMPOSITION ET SPÉCIFICITÉS / COMPOSITION AND SPECIFICITIES :

Ingrédient / Ingredient : **Mélasse noire* brute issue du pressage de la canne à sucre
*issue de l'agriculture biologique**

Allergènes / Allergens : **0001 - ABSENCE**

Spécificités produits / Product
specifics : **La mélasse est le liquide sirupeux de couleur foncée tiré de la cristallisation du jus de canne à
sucre. Avec son goût aux notes de caramel réglissé, la mélasse peut sucrer vos laitages ou encore
se substituer à la confiture des tartines.**

ANALYSE NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL ANALYSIS :

Valeur nutritionnelles / Nutritional values :	Pour 100G
Valeur énergétique / Energetic value :	1270 kj/ 299 kcal
Matières grasses / Fats :	0
Dont acides gras saturés / Saturated fat:	0
Glucides / Carbohydrates:	74,7
Dont sucre / Of which sugar :	55
Fibres alimentaires / Dietary fibers :	0
Protéines / Proteins :	0
Sel / Salt:	0.1

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT / STORAGE CONDITIONS AND PACKAGING :

DDM A FABRICATION / **730**

MANUFACTURING DDM :

Dimensions sachet/etui (cm) / **L7,2 x h11,9 x P7,2**

Bag/case dimensions (cm) :

Emballage / Packaging : **Bocal en verre avec couvercle fermeture à vis + étiquette**

Condition stockage / Storage **Bien refermer le bocal après ouverture et conserver au frais**

conditions :

Langues / Languages : **FR/DE**

Dimension carton (mm) / Box **L164 x l242 x h95**

size (mm) :

Palettisation (1) / Palletization **25 cartons/couche / cartridge/coat, 11 couches / coat, 275 cartons / box, 1650 UVC/palettes /**
(1) : **UVC/pallet**