

LEVURE CHIMIQUE DIMENSIONS

D1: 146,0 mm
D2: 120,0 mm
H : 145,0 mm

EMBALLAGE

BARRE CODE : 6132500710685

PRODUITS

ODEUR : Caractéristique
COULEUR : Rouge
ASPECT : Poudre
COMPOSITION : Pyrophosphate de sodium SIN450,
Bicarbonate de sodium SIN500, Amidon de maïs.

NOM DU PRODUIT: LEVURE CHIMIQUE
REF: LEV 1Kg



DÉLAI DE CONSERVATION : 12 mois selon date de production

PALETTE

DIMENSIONS

D1: 440,0 mm
D2: 290,0 mm
H : 140,0 mm

BARQUETTE

COULEUR : Vert
GERBAGE : 10
BARRE CODE :
LES CARACTÉRISTIQUES : 6 Pôts dans la barquettes



PALETTE

DIMENSIONS

D1: 1200 mm
D2: 890 mm
H : 1570 mm

PALETTE

QUANTITÉ BARQUETTES : 80
VOLUME BARQUETTE / M3 : 0,006
VOLUME PALETTE / M3 : 1,488
POIDS NET / BARQUETTE/ KG : 6,000
POIDS BRUT / BARQUETTE/ KG: 6,561
POIDS NET / PALETTE / KG : 480,000
POIDS BRUT / PALETTE / KG : 545,880



COMPOSITION : Pyrophosphate de sodium SIN450, Bicarbonate de sodium SIN500, Amidon de maïs.

- **Aspect** : Poudre.
- **Couleur** : Marron intense.
- **Odeur/ Gout/ Flaveur** : Goût corsé, Caractéristique, Absence de goût et d'odeur anormale.

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100g:

Protéines3 g
Glucides.....5,2 g
Lipides 7,5 g
Valeur énergétique100,3 cal soit 419,254 kj

UTILISATION PREVU ET CONSEILS D'UTILISATION :

Application en pâtisserie et chocolaterie pour aromatiser les ganaches et crème, et pour leur apporter toute l'amertume du cacao. Saupoudrage et décors: Biscuiterie, confiserie, glaçage divers, pâtisserie, chocolaterie

CONDITION DE STOCKAGE :

A conserver dans un endroit sec et non exposée au soleil.
Durée de vie : 02 ans.
Poids net / Contenance / Format : 1kg.

CONDITION DE TRANSPORT / LIVRAISON: température ambiante non exposée au soleil.

ORIGINE : Produit fabriqué en Algérie.

DETAILS D'EMBALLAGES

Seaux alimentaire Illustré

CODIFICATION DU PRODUIT

Marquage au jet d'encre sur l'emballage, date sous la forme Mois/AAAA + un numéro de lot.