

EAN:
05410231095624 (CE)
05410231095648 (HE)

Numéro d'article: 1-48-631686
MC: NL

description

Of je nu een verjaardagstaart maakt voor een geliefde of cupcakes bakt met je kleintjes, het creëren van die heerlijke momenten is moeiteloos met Imperial Baking Powder. Elke batch rijst perfect, zodat je creaties elke keer weer licht en luchtig zijn. Je hoeft geen professional te zijn, want ons bakpoeder garandeert consistente resultaten voor elke bakker. Met Imperial is het verspreiden van liefde door middel van bakken slechts een snufje verwijderd - want kleine daden van liefde maken een groot verschil!

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Bakpoeder

Ingrédients

Rijsmiddelen (difosfaten (E 450), natriumcarbonaten (E 500)), maïszetmeel.

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans pour autant	Non livrés
+	+/-	-	o

les céréales contenant du gluten	o	arachides	o	pistache	o
blé	o	soja	o	noix de macadamia	o
seigle	o	lait	o	céleri	o
orge	o	fruits à coque	o	moutarde	o
avoine	o	amande	o	sésame	o
épautre	o	noisette	o	sulfites	o
kamut	o	noix	o	lupin	o
crustacés	o	noix de cajou	o	mollusques	o
oeufs	o	noix de pécan	o		
poisson	o	noix du brésil	o		

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	331 / 78
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	19 g
dont sucres	0 g
Protéines	0.1 g
Sel	45.8 g

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
réception grossiste	inconnu		183 jour(s)
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette	Koel en droog bewaren.		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05410231095624 - Imperial Baking Powder 100 Gr
unité de vente - 05410231095648 - Imperial Baking Powder 100 Gr

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Imperial Baking Powder 100 Gr
Appelation courte	IMPERIAL BAKING POWDER 22x5x20G
EAN	05410231095624
Numéro d'article producteur	
Code Intrastat	21023000
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (40mm x 100mm x 120mm)
Quantité estimée	Ne pas remplit
Contenu net	20 g
Poids net	20 g
Poids brut	123.55 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	05410231095648
Numéro d'article producteur	1-48-631686
Emballage (L x l x H)	carton (470mm x 214mm x 130mm)
Poids net	440 g
Poids brut	2961 g
Nombre d'unités dans cet emballage	22

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	**euro pallette (1200mm x 800mm x 1450mm)**
Poids net	
Poids brut	233280 g
Nombre d'unités sur une palette	70
Nombre de boîtes par couche	7
Nombre de couches par palette	10

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Information de contact

Dr. Oetker Nederland B.V.
Antwoordnummer 7204 - 3800 TE Amersfoort

Service à la clientèle
www.oetker.nl

Spécifications modifiées à 2025-04-17 par le producteur

v1.5.5 prodpp2545867dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)