

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Madeleine aux œufs de poules élevées en plein air

Descriptif produit : Œufs frais 18%. Colis de 100 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.100 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, sucre, huile de colza non hydrogénée, OEUFS de poules élevées en plein air (17%), sirop de glucose- fructose, stabilisants : sorbitols et glycérol, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), arôme, fécule de manioc.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Sucre	Union Europ.
Huile	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 55]

Durée de vie totale du produit (jours) : 140

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacune des madeleines. Prélever délicatement le nombre de madeleines à mettre en distribution. Les madeleines se proposent lors d'un repas en accompagnement d'un laitage, d'un dessert de fruits, d'un entremet ou d'une mousse. Egalement à proposer en accompagnement d'une boisson chaude de fin de repas, au petit déjeuner ou pour tout type de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 100 étuis avec 1 biscuit de 21 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,863	445	21	1.9	58	27	1.4	5.2	0.48

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	2.1	2.6	1	Colis		390x190x175	4017100057779
Couche	16.8	0	8	Colis	8		
Palette	100.8	128.2	48	Colis	48	1200x800x1200	13178005777006
Pièce	2.1	0	1	Colis			