

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 : Galette pur beurre

Descriptif produit : Colis de 400 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.400 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE 65%, sucre, BEURRE 18%, ŒUFS de poules élevées en plein air 2,4%, arôme naturel, sel, poudres à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique), LAIT écrémé en poudre.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Sucre	Union Europ.
Beurre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 44]

Durée de vie totale du produit (jours) : 427

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19053130 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 8% (à l'excl. des produits entièrement ou partiellement enrobés ou

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 étuis de biscuits. Prélever le nombre de biscuits nécessaires à la prestation. Ces biscuits peuvent se proposer en accompagnement d'une boisson chaude de fin de repas. Rendement : 1 colis = 400 étuis de 1 biscuit de 3,5 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							
1,985	472	16	11	74	25	2	7	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.44

Type de matières grasses : Beurre

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
Couche	22.4	0	16	Colis	16		
Palette	112	170	80	Colis	80	1200x800x1325	13178000409896
Colis	1.4	1.81	1	Colis		293x185x200	3178530409895