

## 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 pur beurre aux œufs de poules élevées en plein air

**Descriptif produit :** Pur beurre 21%, aux oeufs frais. Colis de 100 étuis

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLE, sucre, OEUFS de poules élevées en plein air (21%), BEURRE pâtissier (20%), sirop de glucose-fructose, stabilisants: sorbitols et glycérol, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), arôme naturel.

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

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 140

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, 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 gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	390 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	205 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	290 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**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 25 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							
1,827	437	23	14	56	28	1.3	6	0.47

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.26

**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
Colis	2.5	2.85	1	Colis		390x290x205	3023479000132
Couche	20	0	8	Colis	8		
Palette	100	114	40	Colis	40	1200x800x1175	13178005497003
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			