



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Madeleine pur beurre

**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 30%, sucre, OEUFS 21%, BEURRE pâtissier 20%, sirop de glucose, stabilisants : sorbitols et glycérol, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (BLE), arôme naturel de citron avec autres arômes naturels

**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

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 08/12/2023 11:26

N° de version : 9.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Madeleine de Commercy pur beurre en étui 25 g ST MICHEL

Article : 3754

ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**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 Knäckebröt, du pain d'é

## 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 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							
1,893	453	23	14	57	27	1.1	5.8	0.34

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.25

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 21 - 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	0.025	0	0.01	Colis			
Pièce	0.025	0	0.01	Colis			