



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Biscuit cuiller aux œufs frais

Descriptif produit : Oeufs frais 32%. Colis de 1,6 kg / 192 biscuits

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.600 kg

Liste des ingrédients : Sucre, OEUFS frais entier (37%), farine de BLE, blanc d'OEUF frais (8.2%), stabilisant (glycérol), poudre de LAIT écrémé, sirop de sucre inverti, sel, arôme, blancs d'OEUFS en poudre, acidifiant (tartrates de potassium), épaississant (gomme xanthane).

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France
Oeufs frais	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 03]

Durée de vie totale du produit (jours) : 270

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans porc

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

Biscuits cuillers Restauration aux oeufs 8,33 g DELOS

Article : 10382

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19053199 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait < 8% (à l'excl. des doubles biscuits fourrés ainsi que des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.096 système métrique (0.006)	Largeur de l'unité de consommation	0.032 système métrique (0.004)
Aw	0.73 (0.73)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les étuis individuels de chaque barquette de biscuits cuillers. Prélever le nombre de barquettes nécessaires à la mise en œuvre ou au service. Refermer le colis et le stocker dans un endroit frais et sec. Les biscuits cuillers sont prêts à la distribution ou à l'emploi. Sur le plan culinaire, les biscuits cuillers s'utilisent pour entourer des charlottes ou bavarois, pour réaliser des tiramisus express... Dans le cadre d'une réception, proposer les biscuits cuillers avec des verres de Champagne ou type de vins festifs. Rendement : 1 colis = 4 barquettes de 48 cuillers (8,33 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							
1,515	358	3.9	1.6	72.3	46.6	1.4	8.7	0.66

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.23

Type de matières grasses : Aucune

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	11.2	0	7	Colis	7		
Paquet	1.6	0	1	Colis			
Palette	56	112.38	35	Colis	35	1200x800x1190	23173990025061
Boîte	1.6	2.568	1	Colis			
Colis	1.6	2.568	1	Colis		428x245x208	3173990025067
Pièce	0.008	0	0.01	Colis			
Barquette	1.6	0	1	Colis			