

Les spécificités produit



- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gâteau marbré au chocolat

Descriptif produit : Colis de 100 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 kg

Liste des ingrédients :

Farine de BLE 25%, OEUFs frais 20%, huile de colza, sucre, stabilisants : sorbitols – glycérol, sirop de glucose-fructose, LAIT écrémé en poudre, arôme naturel, chocolat 1.6% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), cacao maigre en poudre 1.1%, amidons (dont BLE), poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium, sel, émulsifiants : E471 – E475, acidifiant : acide citrique.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de Blé	France
oeufs	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 126

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des biscuits, des gaufres et ga

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	186 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	388 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	388 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le colis avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacun des moelleux marbrés. Prélever délicatement le nombre de moelleux à mettre en distribution. Les moelleux 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, au petit déjeuner ou pour tous types de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 100 étuis avec 1 biscuit de 40 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							
1,798	430	22	2.8	54	24		7	1.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Colza

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
Sachet	0.04	0	0.01	Colis			
Couche	24	0	6	Colis	6		
Palette	120	157.2	30	Colis	30	1200x800x1080	
Colis	4	4.51	1	Colis		388x388x186	13243610038276
Pièce unitaire	0.04	0	0.01	Colis			