

Mini choux pâtissiers 12,5 g env.

Article : 14150



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mini Choux Patissiers surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Pâte à choux, crème fouettée sucrée. Carton de 228 pièces mini., soit 3 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** fourrage fouetté sucré (61%) [LAIT écrémé, huiles et graisses végétales (coprah, palmiste), sucre, OEUFs, poudre de LAIT écrémé, poudre de LAIT entier, émulsifiant: E471, sel, stabilisant: E407, arôme naturel, colorant: carotène], pâte à choux (39%) [OEUFs, farine de BLE, huile de palme, sel].
Peut contenir des traces de FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Fourrage fouetté sucré	Pays-Bas

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
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 : Pays-Bas

N° d'agrément : 27166125

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Mass balance

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

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 recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cac

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	36.5 système métrique (+/- 5 mm)		

Atouts

Atout : Produit surgelé : facilité de mise en oeuvre
Un produit prêt à l'emploi

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive 0+3°C. | Produit prêt à l'emploi. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
1,410	336	26	20	19	9.1	0.9	5.7	0.19

Vitamines : Calcium (mg) : 62.3 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Coco / Coprah, Palme, Palmiste

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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
Pièce unitaire	0.013	0	0	Colis			
Sachet	0.5	0	0.17	Colis			
Palette	288	318.72	96	Colis	96	1200x800x1806	
Couche	36	0	12	Colis	12		
Colis	3	3.32	1	Colis		365x205x207	3061432137747