

Biscuits cuillers pâtissiers aux oeufs 12,5 g DELOS

Article : 17237



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 / 128 biscuits

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.600 kg

Liste des ingrédients : Sucre, OEUFS frais entiers (32%), farine de BLE, blanc d'OEUFS (7%), stabilisant : glycérol, arôme, sel, LAIT écrémé en poudre, sirop de sucre inverti, blanc d'OEUFS en poudre, épaississant : gomme xanthane.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Oeuf	France
Farine de BLE	France
Sucre	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 conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Biscuits cuillers pâtisseries aux oeufs 12,5 g DELOS

Article : 17237

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 : 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	0.1 système métrique (0.01)	Largeur de l'unité de consommation	0.04 système métrique
Humidité	4.5 % (1.5)		

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 colis avec précaution pour ne pas endommager les biscuits cuillers. Prélever le nombre de biscuits nécessaires à la mise en oeuvre 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 (cas le plus courant), les biscuits cuillers s'utilisent pour entourer des charlottes ou bavares, pour réaliser des tiramisus express,... Un punchage léger au pinceau suffit à faire adhérer les biscuits à un dessert. Dans le cadre d'une réception, proposer les biscuits cuillers avec des verres de Champagne ou de vins festifs. Rendement : 1 colis = 128 cuillers de 12,5 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							
1,507	356	3.1	1.1	74.4	52.7	1.2	7.3	0.56

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.35

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
Boite	1.6	0	1	Colis			
Colis	1.6	2.456	1	Colis		428x245x208	3173990025050
Couche	11.2	0	7	Colis	7		
Palette	56	108.46	35	Colis	35	1200x800x1190	23173990025054
Pièce	0.013	0	0.01	Colis			