



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 :	Rondelle de pomme recouverte de pâte à beignets, cuite, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit. Rondelles de pommes (50%), recouverte de pâte à beignets. Carton de 50 pièces minimum, soit 2 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Préfrit
Conditionnement :	Colis de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Pomme (50%), eau, farine de BLE, maltodextrine, sucre, chapelure de BLE (farine de BLE, sel), huile de colza, poudre à lever : pyrophosphate de soude – carbonate de soude, sel, épaississant : gomme de guar colorant : caroténoïdes, arôme. Huile de friture : huile de colza.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
POMME	France, Union Europ.

** 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 :	France [Département(s) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.278.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten
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

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 Knäckebrot, du pain d'é

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 175/210°C, température stabilisée. Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 185°C, jusqu'à coloration.

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							
866	206	7	0.8	32	11	1.5	3	0.85

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	2	0	1	Colis			
Couche	24	0	12	Colis	12		
Palette	384	414.72	192	Colis	192	1200x800x1850	
Colis	2	2.16	1	Colis		372x182x105	3452450038701

Beignet aux pommes 40 g

Article : 30638