



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 :	120 Crêpes sucrées vanillées surgelées
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Prêt à l'emploi. Ø 10 cm. Fabriquée en Bretagne. Pâte à crêpe aux œufs entiers issus de poules élevées au sol, arôme naturel de vanille. Flowpack de 15 crêpes. Carton de 120 pièces, soit 1,8 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Eau, farine de FROMENT (GLUTEN), ŒUFS entiers issus de poules élevées au sol 14%, LAIT écrémé en poudre, sucre de canne 8%, huile de colza, arôme naturel de vanille 0,4%.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
farine de froment	France
sucre de canne	France

** 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) : 22]

N° d'agrément : FR 22.093.133 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 02/02/2023 16:05

N° de version : 5.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Halal, 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 : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	10 système métrique (+/-0.5)		

Atouts

Atout : Une crêpe idéale pour une utilisation en café gourmand, en accompagnement d'une boule de glace, en montage de dessert type mille-feuille, en cocktail, en buffet d'animation
Une recette traditionnelle fabriquée en Bretagne, à partir d'oeufs frais
Un produit idéal pour vos animations régionales ou pour la chandeleur

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 à 48 heures à +4°C

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi. Décongélation à 0+3°C dans son sous-vide pendant 3 heures.| Avec ou sans décongélation, au four mixte à 175/185°C, jusqu'à petite coloration. Finir à chaleur sèche.|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							
1,109	264	10.3	1.3	33.3	19.9	0.5	9.3	0.22

Vitamines : Calcium (mg) : 225.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.90

Type de matières grasses : Colza, 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
Couche	14.4	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.02	0	0.01	Colis			
Colis	1.8	2.01	1	Colis		397x297x107	13760181782082
Palette	216	266.2	120	Colis	120	1200x800x1762	23760181782089
Sachet	0.23	0	0.12	Colis			3760181782085