

## Les spécificités produit

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



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Gâteau saveur chocolat

**Descriptif produit :** Colis de 100 étuis

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre - Farine de BLE -OEUFS entiers - Huile de colza -Stabilisant : glycérol - Chocolat noir 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel vanille) - Sirop de glucose- Cacao maigre en poudre - LAIT écrémé en poudre - Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras (origine végétale)- Sel - Poudre à lever: carbonates d'ammonium - Acidifiant : acide citrique .Peut contenir : fruits à coque, soja

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de BLE	France

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) : 29, 56]

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

**Labels :** Produit en Bretagne

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aw	0.73 (+/-0.1)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Ouvrir le colis avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacun des moelleux. 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							
1,852	443	24	3.5	50	26	1.7	5.9	0.61

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.25

**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
Colis	4	4.4	1	Colis		391x261x251	23259426022184
Couche	36	0	9	Colis	9		
Palette	144	0	36	Colis	36	1174x782x1154	
Pièce unitaire	0.04	0	0.01	Colis			3259426022180
Pièce	0.04	0	0.01	Colis			