

Génoise classic en sac 10 kg COMPLET

Article : 46192



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 : Préparation pour masse battue

Descriptif produit : Sac de 10 kg

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre, amidon de FROMENT, farine de FROMENT, amidon, poudre(s) à lever: E 450, E 500; sirop de glucose, émulsifiant(s): E 475, E 471, E 472 e; sel, poudre de LAIT écrémé, colorant(s): E 160 a

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 57]

Durée de vie totale du produit (jours) : 364

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lupin, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 06:59

N° de version : 8.1

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

Génoise classic en sac 10 kg COMPLET

Article : 46192

calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	350 mm	Hauteur de l'unité de consommation	430 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

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 : Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur muni du fouet 600 à 800 g (pour feuilles) d'oeufs avec 200 g d'eau. Puis ajouter 1 kg de préparation et battre pendant 1 minute à petite vitesse puis 6 à 8 minutes à grande vitesse, pour obtenir une masse légère et foisonnée. Cuire en grosses pièces (épaisses) ou en feuilles environ 30 min à 180°C. La préparation peut être aromatisée ou agrémentée à souhait avec des alcools, des fruits secs, des pépites de chocolat ou des arômes. Rendement : Sac de 10 kg permet de réaliser jusqu'à 20 kg de masse.

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							
1,555	371	1.6	1.3	85	40	0.91	2	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.25

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
Colis	10	10.15	1	Sachet		430x350x130	3232940002791
Sachet	10	10.15	1	Sachet		430x350x130	3232940002791
Couche	90	0	9	Sachet	9		
Palette	990	1004.85	99	Sachet	99	1200x800x1600	
Pièce	10	0	1	Sachet			