

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation contenant du beurre en poudre pour la fabrication de viennoiserie

**Descriptif produit :** Sac de 10 kg

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients: farine de FROMENT, beurre (LAIT) (env. 19,1%), sucre, lactose (LAIT), protéines de LAIT, gluten de FROMENT, dextrose, sel, émulsifiant(s): E 471, E 472 e, E 322; sirop de glucose, levain de BLÉ déshydraté désactivé, agent(s) de traitement de la farine: E 300, alpha-amylase, xylanase, carboxyl proteinase, cellulase; colorant(s): E 160 a; arôme

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de FROMENT	Union Europ.

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) : 57]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 182

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

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

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétarien

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

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

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 3 minute en 1ère vitesse 9 à 12 minutes en 2ème. Température de la pâte 24°:Pointage 30à40 mn. Apprêt: 1h à 1h30 étuve à30° et 60-65 % d'humidité. Cuisson 200°C à 210°C(petites pièces).165°C (pièces de 300g et plus) pendant 30mn. Rendement : Sac de 10 KG Permet de réaliser jusqu'à 15 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							
1,944	464	21	14	57	14	1.6	11	1.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.52

**Type de matières grasses :** Beurre

## 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	10.1	1	Sachet		450x400x130	3232940002371
Sachet	10	10.1	1	Sachet			3232940002371
Couche	70	0	7	Sachet	7		
Palette	770	0	77	Sachet	77	1200x800x1700	
Pièce unitaire	10	0	1	Sachet			
Pièce	10	0	1	Sachet			