



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâte feuilletée margarine surgelée, plaques, prêt à cuire
- Descriptif produit :** Surgelé. Crue. Prête à cuire. 52 x 32 cm x 2,5 mm. Carton de 16 plaques, soit 8 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 8.000 kg
- Liste des ingrédients :** farine (BLÉ); huiles et graisses végétales (palme); eau; sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine	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 :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, 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 calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Atouts

Atout : Une plaque feuilletée, un produit service facile à travailler pour tout type de recette

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 tôle à pâtisserie, au four mixte, à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C, jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

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							
1,668	400	26	15	34	1.2	1.5	6	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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	32	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.5	0	0.06	Colis			
Palette	512	549.76	64	Colis	64	1200x800x1297	
Colis	8	8.59	1	Colis		556x354x74	5413476943224

Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm margarine 500 g

Article : 46234