



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 : Eclair

Descriptif produit : Colis de 140 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.260 kg

Liste des ingrédients : OEUFS, farine de BLE, matière grasse végétale (palme), sel, poudres à lever (BLE, diphosphates, carbonates de sodium), stabilisant : sorbitols.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Oeufs	Union Europ.
Farine	France
Huile de palme	Union Europ., FAO01 - Afrique Eaux continentales, FAO03 - Amérique du Sud Eaux continentales, FAO04 - Asie Eaux continentales, FAO06 - Océanie Eaux continentales

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) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait, Soja

Eclair 9 g TOQUELIA

Article : 53018

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, des biscottes, du pain grillé et des produits simil. gr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	130 système métrique (+/-5mm)	Largeur de l'unité de consommation	43.5 système métrique (+/- 1.5mm)
Hauteur de l'unité de consommation	34.5 système métrique (+/- 1.5mm)	Humidité	9 % (+1%, -2%)
Calibre	9 (min 8.6g)		

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 : Ouvrir le carton avec précaution et écarter le film plastique de protection des éclairs standards. Prélever délicatement le nombre d'éclairs nécessaires au service et idéalement les réserver en chambre froide toute une nuit pour les réhydrater partiellement. Ouvrir les éclairs en 2 dans l'épaisseur, ou les pré-perforer de part en part afin de perforer les alvéoles intérieures et permettre une meilleure répartition de la garniture. Les garnir de crème ou garniture à la poche à douille par le dessous. Les garnir soit 2 heures avant utilisation avec une crème froide et les placer au réfrigérateur, soit ½ heure avant avec une crème tiède. Les éclairs peuvent se déguster avec une préparation sucrée ou salée pour réussir desserts et cocktails. Ils peuvent brièvement repasser au four, c'est l'occasion de les parfumer avec des huiles condimentaires et tout autre condiment et/ou épice. Rendement : 140 éclairs de 9 g, soit 140 portions.

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							
2,335	562	40.5	18	32	0.6	1.5	16.5	0.55

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.41

Type de matières grasses : Palme

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	1.26	1.71	1	Colis		385x285x345	3061435000956
Pièce unitaire	0.009	0	0.01	Colis			3061435000956
Couche	10.08	0	8	Colis	8		
Palette	40.32	0	32	Colis	32	1200x800x1468	