



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 : Bouchées traiteur

Descriptif produit : Pièce de 35 g. Colis de 72 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.520 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, margarine (huile et graisse végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arôme naturel), sel, poudres à lever : carbonates de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France
Margarine	Union Europ., Hors UE
Eau du réseau	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) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 364

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf, Soja

Bouchée traiteur diam 8,2 cm TOQUELIA

Article : 53021

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

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 : 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	85 système métrique (+/-3mm)	Largeur de l'unité de consommation	83 système métrique (+/-3mm)
Humidité	8.5 % (+/-1.5%)	Hauteur de l'unité de consommation	49 système métrique (+4mm, -2mm)

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 : Prélever le nombre de bouchées nécessaires au service. Remettre en oeuvre les bouchées par un passage au four à 175° légèrement humidifiée afin d'améliorer le rendu, le goût et la croustillance. Cette opération a pour vertu de réhydrater partiellement le prêt à garnir et lui redonner une apparence de bouchée fraîche. Les bouchées traiteur peuvent être utilisées pour des garnitures chaudes ou froides, salées ou sucrées. Les bouchées contiennent environ 8 cl de préparation. Exemple : garnir de sauce béchamel accompagnée de champignons, jambon, quenelles, blancs de poulet,... et couvrir de fromage râpé, ou garnir de sauce aux morilles, accompagnée de ris-de-veau pour une entrée plus festive. Rendement : 1 bouchée de 35 g = 1 portion.

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							
2,373	571	43	23	39	0.4	2.3	5.9	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Colza, 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	2.52	3.09	1	Colis		390x290x330	3061435000925
Couche	20.16	0	8	Colis	8		
Palette	80.64	123.88	32	Colis	32	1200x800x1470	53061435000920
Pièce unitaire	0.035	0	0.01	Colis			3061435000925
Pièce	0.035	0	0.01	Colis			