

# Mini croissant PAC au beurre AOP Charentes Poitou 30 g Lenôtre

**Article: 82834** 





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : ■ 🍱

■ Pays de transformation : ■ 🍱

#### Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : CROISSANT LUNCH 30G BEURRE CHARENTES-POITOU AOP PRÊT-À-CUIRE

SURGELÉ

Descriptif produit : Surgelé. Prêt à cuire. Beurre AOP Charentes Poitou 23%. Carton de 195 pièces, soit

5,85kg.

Conservation: Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cru

Conditionnement: Colis de 5.850 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : farine de BLÉ, beurre Charentes-Poitou AOP (LAIT) 23%, eau, sucre, levure, poudre de

LAIT entier, sel, gluten de BLÉ, ŒUFS, agents de traitement de la farine (alpha-

amylases, hémicellulases, acide ascorbique)

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
farine de blé	France		

<sup>\*\*</sup> 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 : France [Département(s) : 35, 53]

Durée de vie totale du produit (jours): 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 21/03/2024 14:36 N° de version : 3.4



## Mini croissant PAC au beurre AOP Charentes Poitou 30 g Lenôtre

**Article: 82834** 

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, 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: 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil.,

contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique Valeur		Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	2.5 système métrique (+/- 1cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	8.5 système métrique (+/- 1cm)
Largeur de l'unité de consommation	4.5 système métrique (+/- 1cm)		

#### **Atouts**

**Atout :** Recette aux ingrédients nobles pour un beau feuilletage de la viennoiserie

Fabriqué selon un processus proche de celui de l'artisan pour un goût authentique

Format lunch 30 g : deux bouchées

#### Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture: A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée: Nor

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

N° de version: 3.4

sèche.

#### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	rgie	Matières	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)						(en g)
1,547	370	20	13	39	7.6	2.1	7.5	1

Vitamines: Calcium (mg): 37.6 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.38

Type de matières grasses : Beurre

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 21/03/2024 14:36



# Mini croissant PAC au beurre AOP Charentes Poitou 30 g Lenôtre

**Article: 82834** 

Catégorie GEMRCN: 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, 3/20 maxi

adolescents, adultes en métropole :

### **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
Palette	374.4	428.099	64	Colis	64	1200x800x2110	
Couche	46.8	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			
Colis	5.85	6.249	1	Colis		390x290x245	3419280012523
Sachet	1.95	0	0.33	Colis			

N° de version: 3.4