

Mini tartelette sucrée et chemisée ronde diam 3,8 cm HUG

Article : 92361



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tartelettes en pâte brisée sucrée, chemisées

Descriptif produit : Pièce de 4,4 g. Colis de 270 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.188 kg

Liste des ingrédients : farine de FROMENT, graisse de palme non hydrogénée, sucre, émulsifiant: lécithine de SOJA, malt d'ORGE, sel de cuisine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de froment	Union Europ.
Graisse de palme non hydrogénée	Hors UE
Sucre	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 : Suisse

Durée de vie totale du produit (jours) : 420

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Halal, Halal : affiché sur le packaging, 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%

Mini tartelette sucrée et chemisée ronde diam 3,8 cm HUG

Article : 92361

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

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prélever la quantité nécessaire de fond de tartelettes et ajouter la garniture. Il est possible de les laisser dans leur alvéole de transport pour les garnir. En fonction de la garniture choisie, les fonds de tartelette pourront passer au four à 180°C. Le chemisage intérieur garanti la tenue et le croustillant de la pâte. Rendement : Tartelettes de 4,4g, de 3,8 cm de diamètre, 270 pièces par colis

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							
2,193	524	27	13	62	21	2.4	7.7	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Palme

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

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	1.188	1.586	1	Colis		394x282x88	3178530407051
Pièce unitaire	0.004	0	0	Colis			
Couche	9.504	0	8	Colis	8		
Palette	133.056	227.6	112	Colis	112	1200x800x1382	13178000407052
Pièce	0.004	0	0	Colis			