

# Mini-tartelette cacao diam 3,8 cm HUG

Article : 92362



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Tartelettes en pâte brisée avec chocolat en poudre (5 %), 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, sucre, graisse de palme non hydrogénée, BEURRE, poudre de cacao, cacao maigre en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA, sel de cuisine, arôme naturel.

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

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

**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

## 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							
2,210	528	28	15	59	19	3	8	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Beurre, Palme

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins 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	3178530407075
Pièce unitaire	0.004	0	0	Colis			3178530407075
Couche	9.504	0	8	Colis	8		
Palette	133.056	202.632	112	Colis	112	1200x800x1382	13178000407076
Pièce	0.004	0	0	Colis			