

Moelleux carré fourré pomme en étui 40 g KER CADELAC

Article : 94654



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 : Gâteau fourré pomme

Descriptif produit : Colis de 90 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.600 kg

Liste des ingrédients : Sucre - Farine de BLÉ - Huile de colza - OEUFS - Pulpe de pomme concentrée 7% (équivalent pomme 10%) - Sirop de glucose-fructose - Sirop de glucose - Stabilisant : sorbitols - Poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium - Arômes - Sel - Acidifiant: Acide citrique, acide lactique - Conservateur: sorbate de potassium - Gélifiant: pectines.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| sucre | France |
| Farine de blé | France |
| huile de colza | 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 : France [Département(s) : 29, 44, 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 140

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

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

Moelleux carré fourré pomme en étui 40 g KER CADELAC

Article : 94654

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Labels : Produit en Bretagne

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|----------------|-----------------------------|--------|
| Aw | 0.775 (<0.775) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacun des moelleux. Prélever délicatement le nombre de moelleux à mettre en distribution. Les moelleux se proposent lors d'un repas en accompagnement d'un laitage, d'un dessert de fruits, d'un entremet ou d'une mousse. Egalement à proposer en accompagnement d'une boisson chaude, au petit déjeuner ou pour tous types de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 90 étuis avec 1 biscuit de 40 g.

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 | | | | | | | |
| 1,562 | 371 | 13 | 1.2 | 59 | 36 | 1.2 | 4 | 1.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Colza

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 | 3.6 | 3.91 | 1 | Colis | | 391x261x207 | 23259426022108 |
| Pièce unitaire | 0.04 | 0 | 0.01 | Colis | | | |
| Couche | 32.4 | 0 | 9 | Colis | 9 | | |
| Palette | 162 | 191 | 45 | Colis | 45 | 1200x800x1185 | |
| Pièce | 0.04 | 0 | 0.01 | Colis | | | |