



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 : Quatre-quarts Pur beurre

Descriptif produit : Colis de 130 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.250 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ-OEUFS entiers frais 26.5%- Sucre- BEURRE pâtissier 22%(soit 26.8% en beurre reconstitué) -Stabilisant : glycérol- Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Sel - Acidifiant: acide citrique -Emulsifiant: lécithines de colza .
Traces éventuelles de : fruits à coque, soja

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de Blé	France
Oeufs entiers	Union Europ.
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 : France [Département(s) : 29, 44, 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 90

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Pur beurre

Mini quatre-quarts pur beurre en étui 25 g KER CADELAC

Article : 94655

Labels : Produit en Bretagne

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 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
Aw	0.73 (+/- 0.1)		

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 = 130 étuis avec 1 moelleux de 25 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							
1,906	456	25	16	51	28	1	6.4	0.36

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

Type de matières grasses : Beurre

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	3.25	3.616	1	Colis		387x258x258	23259426031353
Pièce unitaire	0.025	0	0.01	Colis			
Couche	29.25	0	9	Colis	9		
Palette	117	0	36	Colis	36	1159x774x1182	
Pièce	0.025	0	0.01	Colis			