



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 :	Assortiment de Petits Fours (surgelés)
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. 9 saveurs : 6 tartelettes citron, 7 carrés opéra, 6 financiers framboise, 7 entremets pistache, 4 éclairs café, 4 éclairs chocolat, 7 carrés pomme-cassis, 6 flans abricot, 6 tartelettes chocolat.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Plaque / Plateau de 0.735 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	Sucre - Eau - CREME - ŒUFS - LAIT demi-écrémé - BEURRE - Farine de BLE - AMANDES en poudre 5% - Blancs d'ŒUFS - Framboises 3% - Sirop de glucose - Abricots 2% - Brisures de framboises 2% - Jaunes d'ŒUFS - Chocolat 1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), vanille naturelle en poudre) - Chocolat noir 1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - Chocolat 1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - Cassis 0.9% - Pommes en cubes 0.8% - Amidons transformés - Beurre de cacao - Graisses végétales (palmiste, palme, karité) - Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre entier, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille) - Pâte de cacao - Gélifiants : pectines, agar-agar, alginate de sodium, carraghénanes, gomme xanthane - Cacao maigre en poudre - Amidons - Extrait de café - Concentré de citrons 0.2% - BEURRE concentré - LACTOSE et protéines de LAIT - AMANDES hachées 0.2% - Sirop de sucre inverti - Lactosérum (LAIT) - PISTACHES vertes hachées 0.1% - PISTACHES vertes 0.1% - NOISETTES hachées 0.1% - LAIT en poudre écrémé - Sel - Caramel aromatique (sucre, eau) - Arôme naturel de vanille - Fibres d'agrumes - Sucre caramélisé - Café soluble 0.02% - Acidifiant : acide citrique - Stabilisant : carraghénanes - Poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates) - Emulsifiant : lécithines (SOJA) - Arôme naturel - Extrait de spiruline - LACTOSE - Concentré de radis, carottes, cassis - Huile essentielle de citrons.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Amandes en poudre	Union Europ., Hors UE
Framboises	Union Europ., Hors UE
Abricots	Hors UE

** 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) : 26, 49, 76]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Arachide

Composants spécifiques : Sans conservateur

Régimes particuliers : 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	286 mm	Hauteur de l'unité de consommation	55 mm
Largeur de l'unité de consommation	388 mm		

Atouts

Atout : Un plateau incontournable de vos prestations cocktails grâce à son assortiment de 9 recettes classiques de la pâtisserie

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - DLC après décongélation : 24 heures à + 4°C

Mise en œuvre : Avec décongélation, retirer l'emballage d'origine pour éviter que le plastique se colle sur le produit, stocker en chambre froide à 0+3°C entre 4 et 6h. Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
1,293	309	17	8.7	33	26	0.8	5.7	0.23

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.34

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Palme, Palmiste

Catégorie GEMRCN : 28 - Cocktail

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Couche	23.52	0	32	Plaque / Plateau	8		
Pièce unitaire	0.014	0	0.02	Plaque / Plateau			
Colis	2.94	4.389	4	Plaque / Plateau		399x297x237	13488100610154
Palette	164.64	270.784	224	Plaque / Plateau	56	1200x800x1809	13488100610161
Plateau	0.735	1.021	1	Plaque / Plateau		388x288x55	3488100613240
Pièce	0.014	0	0.02	Plaque / Plateau			