



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 :	Feilleté - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à cuire. Doré. Garniture : compote de pommes 30%. Carton de 48 pièces, soit 4,08 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.080 kg
Liste des ingrédients :	farine de BLE, compote de pommes pâtissière 30% (purée de pomme concentrée, sirop de glucose-fructose), margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), eau, OEUFs, sel, sucre Présence éventuelle : soja, lait, fruits à coque

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
COMPOTE DE POMME	Union Europ., Afrique du Sud

** 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) : 84]
Durée de vie totale du produit (jours) :	547
Allergènes majeurs :	Gluten, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	RSPO Mass balance

Bio AB :

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 : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Atouts

Atout : Variez votre offre de viennoiseries avec un produit différent, le chausson aux pommes Chausson aux pommes pré doré et pré poussé pour vous faciliter la mise en œuvre

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie, au four mixte à 150/170°C température stabilisée. Finir à chaleur sèche pour redonner de la croustillance.

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							
1,326	318	19	8.7	31.7	7.6	2.2	3.9	0.77

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Palme, Tournesol

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

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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
Palette	440.64	475.2	108	Colis	108	1200x800x1962	3291811243138
Couche	48.96	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.085	0	0.02	Colis			
Colis	4.08	4.4	1	Colis		290x260x160	3291811208434