

Galette bretonne pur beurre en étui 15 g KER CADELAC

Article : 131088



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : GALETTE PUR BEURRE X2 15G

Descriptif produit : Beurre pâtissier 18%. Etui de 2 biscuits. Colis de 280 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.200 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE 60% - Sucre - BEURRE pâtissier 18% - OEUFS entiers 2.5% - Sel - Poudre de LAIT écrémé - Poudre à lever : carbonates d'ammonium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de blé	France
beurre	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) : 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 250

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 09/11/2022 16:44

N° de version : 3.17

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Galette bretonne pur beurre en étui 15 g KER CADELAC

Article : 131088

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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 : 19053130 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait $\geq 8\%$ (à l'excl. des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou d'autres préparations contenant du cac

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	50 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	5 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	50 système métrique	Humidité	2 % (+/-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 biscuits. Prélever délicatement le nombre de biscuits à mettre en distribution. Les biscuits 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 de fin de repas, au petit déjeuner ou pour tous types de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 280 étuis de 15 g / 2 biscuits.

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							
2,005	478	19	12	69	26	1.5	7.2	0.91

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.38

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	4.2	4.65	1	Colis		392x226x251	33259426022419
Couche	42	0	10	Colis	10		
Palette	168	201	40	Colis	40	1200x800x1126	33259429022416
Pièce unitaire	0.02	0	0	Colis			33259426022419
Pièce	0.02	0	0	Colis			