

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 bretonne pur beurre

Descriptif produit : Etui de 2 biscuits. Colis de 280 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.640 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, sucre, BEURRE pâtissier 18%, ŒUFS entiers, Sel, Poudre de LAIT écrémé, Poudre à lever : carbonates d'ammonium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France
sucre	Union Europ.
beurre	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

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 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
Diamètres de l'unité de consommation	50 système métrique (l)	Hauteur de l'unité de consommation	5 système métrique (l)
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 13 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	3.64	4.08	1	Colis		392x226x251	3061435103268
Couche	36.4	0	10	Colis	10		
Palette	145.6	0	40	Colis	40	1200x800x1154	
Pièce unitaire	0.01	0	0	Colis			3061435003261
Pièce	0.01	0	0	Colis			