

Bouchée traiteur pur beurre diam 8 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 133938



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 : Bouchées traiteur au beurre à garnir
Descriptif produit : Pièce de 39 g. Colis de 72 pièces
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 2.808 kg
Liste des ingrédients : farine de BLE, BEURRE pâtissier 43%, OEUFS, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Beurre pâtissier	Union Europ., Hors UE

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) : 24]
Durée de vie totale du produit (jours) : 360
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Soja
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
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

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : L'ensemble des références de la pâtisserie sucrée et salée : roux ou préparation pour sauce béchamel, les légumes (champignons, poireaux, bases tomates...) et les féculents (purées...), ainsi que les bases de protéines (chairs de poissons et crustacés, confits de canard, quenelles et saucisses...). Pour le chemisage par vaporisation : les huiles condimentaires et/ou parfumées, les Mises en Place, les moutardes, les épices et autres condiments Rendement : 1 bouchée de 36 g = 1 portion.

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							
2,447	589	45	30	39	0.5	2.3	5.9	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

Type de matières grasses : Beurre

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
Couche	22.464	0	8	Colis	8		
Palette	67.392	96.672	24	Colis	24	1200x800x1185	13178000409926
Colis	2.808	4.028	1	Colis		395x295x345	3178530409925
Pièce unitaire	0.039	0	0.01	Colis			3178530409925
Pièce	0.039	0	0.01	Colis			



Bouchée traiteur pur beurre diam 8 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 133938