

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 : Madeleinette aux œufs de poules élevées en plein air

Descriptif produit : Colis de 160 étuis environ

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, OEUFS de poules élevées en plein air 19%, sucre, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), féculé, sel, arôme, émulsifiant : mono et di-glycérides d'acides gras.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France
Huile	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) : 41]

Durée de vie totale du produit (jours) : 180

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Soja, Sésame

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc

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

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 Knäckebröt, du pain d'é

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 : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacune des madeleines. Prélever délicatement le nombre de madeleines à mettre en distribution. Les madeleines se proposent après un repas en accompagnement d'un café ou d'une autre boisson chaude. Rendement : 1 colis = 150 étuis de 5 g.

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							
1,954	468	26	2.7	53	24	1.5	5.7	0.76

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 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
Colis	0.8	1	1	Colis		280x225x145	3178530410716
Couche	11.2	0	14	Colis	14		
Palette	78.4	123	98	Colis	98	1200x800x1165	13178000410717
Pièce unitaire	0.01	0	0.01	Colis			3178530410716