



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 :** Madeleine choc œufs de poule plein air

**Descriptif produit :** Aux œufs de poules élevées en plein air. Colis de 70 étuis

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.800 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLÉ, huile de colza non hydrogénée, sucre, ŒUFS de poules élevées en plein air (19%), stabilisant : glycérol, chocolat (5.2%) (pâte de cacao, sucre, lécithine (SOJA)), sirop de glucose-fructose, cacao en poudre, sel, arôme, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLÉ), émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France
Huile	Hors UE
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) : 55]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 140

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf, Soja

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait

# Grande madeleine au chocolat en étui 40 g ST MICHEL

Article : 153120

- 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, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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 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 tout type de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 70 étuis avec 1 biscuit de 40 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							
1,986	475	27	3.6	53	24	1.3	5.7	0.83

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.21
- Type de matières grasses :** Colza
- 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
Colis	2.8	3.15	1	Colis		390x290x175	3178000411427
Pièce unitaire	0.04	0	0.01	Colis			3178530411423
Couche	22.4	0	8	Colis	8		
Palette	134.4	151.2	48	Colis	48	1200x800x1200	13178000411424
Pièce	0.04	0	0.01	Colis			