



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 aux 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 BLE, Huile de colza non hydrogénée, OEUFs de poule élevées en plein air 21%, Sucre, Stabilisant : glycérol, Sirop de glucose-fructose, Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), Féculé, Sel, Arôme.

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) : 55]

Durée de vie totale du produit (jours) : 140

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

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

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

Régimes particuliers : Sans porc

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/12/2023 09:07

N° de version : 5.8

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

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 Knäckebrot, 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							
2,003	479	28	2.3	52	22	0.5	5.5	0.92

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

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	3178000411434
Pièce unitaire	0.04	0	0.01	Colis			3178530411430
Couche	22.4	0	8	Colis	8		
Palette	134.4	151.2	48	Colis	48	1200x800x1200	13178000411431
Pièce	0.04	0	0.01	Colis			