



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Entremets pâtissier congelé composé d'une garniture au fromage à la crème et d'un biscuit au speculoos.
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé. Prêt à l'emploi. Ø 20 cm. Intercalaires de séparation. Entremets pâtissier composé d'une base biscuit au speculoos, surmontée d'une garniture au fromage à la crème. Carton de 2 pièces, soit 3 kg.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Cream CHEESE (FROMAGE à la CREME) 43.4% (FROMAGE à la CREME, sel, stabilisants (gomme xanthane, gomme guar), acidifiant : acide citrique), sucre, brisures de biscuit au speculoos 13.2% (farine de BLE, sucre, huile végétale de colza, sirop de sucre candi, BEURRE concentré, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel, cannelle), OEUF entier, CREME fraîche, BEURRE, jus de citron.
<b>Œufs : codification du mode d'élevage :</b>	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
fromage à la crème	Irlande

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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) : 62]

**N° d'agrément :** FR 62.448.034 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/10/2023 09:52

N° de version : 3.5

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

# Cheesecake nature prédécoupé 14 parts 1,5 kg

Article : 160254

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf  
**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja  
**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 :** 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

## Atouts

**Atout :** La recette classique du cheesecake, à base de cream cheese et de biscuit speculoos  
Un produit nature, personnalisable selon vos envies  
Un produit prédécoupé en 14 parts, avec des intercalaires de séparation pour une facilité de manipulation

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Oui - 24H dans le réfrigérateur  
**Mise en œuvre :** Décongélation en chambre froide à 0+3°C entre 12 et 24 heures, sans l'emballage d'origine pour éviter que le plastique se colle sur le produit

## 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							
1,509	362	22	14	34	26	1	6.4	0.46

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.0 mg/100g  
**Allégations nutritionnelles :** Aucune  
**Rapport P/L :** 0.29  
**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Beurre, 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
Couche	45	0	15	Colis	15		
Pièce unitaire	1.5	0	0.5	Colis			
Palette	405	446.715	135	Colis	135	1200x800x1883	
Colis	3	3.309	1	Colis		246x246x187	3560050433519