



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Madeleine pur beurre surgelée

Descriptif produit : Surgelé. Cuit. Carton de 70 pièces, soit 3,15 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 3.150 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, sucre, OEUFs 23%, BEURRE pâtissier 22%, sirop de glucose, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), sel, arôme naturel

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France
sucre	France

** 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) : 55]

Durée de vie totale du produit (jours) : 728

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre

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 Knäckebrot, du pain d'é

Atouts

Atout : Une madeleine pur beurre
La caution de la marque Saint Michel pour un rendu gourmand
Une madeleine moelleuse après quelques minutes au four

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four chaleur sèche à 190°C pendant quelques minutes. Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
1,864	446	25	16	49	26	1	5.8	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

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
Palette	151.2	195.016	48	Colis	48	1200x800x1200	13178000410427
Couche	25.2	0	8	Colis	8		
Colis	3.15	3.55	1	Colis		398x286x183	3178530410426
Pièce unitaire	0.045	0	0.01	Colis			
Pièce	0.045	0	0.01	Colis			