



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 : Gâteau fourré saveur Abricot

Descriptif produit : Colis de 130 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.900 kg

Liste des ingrédients : Sucre, farine de BLÉ, OEUFS entiers, sirop de glucose, huile de colza, humectant : glycérol, purée d'abricot (5%), stabilisant : sorbitols, émulsifiant: mono-et diglycérides d'acides gras(origine végétale), poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium, sel, arôme naturel , géifiant: pectines, concentré de carotte et potiron, correcteur d'acidité: citrates de calcium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Union Europ.
Farine de blé	France
Oeufs entiers	France

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) : 29, 44, 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 120

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

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

Moelleux fourré abricot en étui 30 g KER CADELAC

Article : 161621

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

Labels : Produit en Bretagne

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059060 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., additionnés d'édulcorants (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäcke)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	8 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	3 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	3.5 système métrique	Aw	0.76 (<0.760)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacun des moelleux. Prélever délicatement le nombre de moelleux à mettre en distribution. Les moelleux 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, au petit déjeuner ou pour tous types de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 130 étuis avec 1 biscuit de 30 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							
1,632	388	12	1.3	64	35	1	4.9	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.41

Type de matières grasses : Colza

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	3.9	4.335	1	Colis		396x226x267	13259426033190
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			
Sachet	0.03	4.335	0.01	Colis			3259426033193
Couche	35.1	0	9	Colis	9		
Palette	140.4	156.06	36	Colis	36	1200x800x1218	
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			