



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 : Brioche Tranchée Nature

Descriptif produit : Paquet de 18 tranches. Colis de 7 paquets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 7.000 Paquet de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE 54%, eau, sucre, OEUFS frais 7,5%, sirop de glucose-fructose, BEURRE pâtissier , huile de colza, gluten de BLE, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, levure, arômes (contient alcool), extraits végétaux à pouvoir colorant (curcuma, paprika), antioxydant : acide ascorbique.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	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) : 85]

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

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

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	115 système métrique (+/- 10 mm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	250 système métrique (+/- 10 mm)
Humidité	28 % (+/- 2 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet de tranches de brioches. Elles sont prêtes à l'emploi. Les tranches de brioches se proposent au petit déjeuner et au goûter. Elles peuvent être proposées sur un buffet ou en panier sur la table des convives. Elles sont à consommer nature ou tartinées. Il est possible d'utiliser les tranches de brioches, comme contenant pour des mini sandwiches clubs salés et sucrés. Les tranches de brioche se prêtent également très bien des mises en œuvre façon pain perdu. Rendement : 1 paquet de 500 g = 18 tranches de brioche.

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							
1,361	323	9.1	3.6	50.7	12	2.5	8.4	1.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.92

Type de matières grasses : Beurre, 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	3.5	3.886	7	Paquet		598x398x125	23265510000228
Pièce unitaire	0.5	0	1	Paquet			
Couche	14	0	28	Paquet	4		
Paquet	0.5	0.509	1	Paquet			3265510000224
Palette	224	0	448	Paquet	64	1200x800x2150	3228850603449