

## Les spécificités produit

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



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Madeleine à la farine de riz, sans gluten et sans lactose, adaptée aux personnes intolérantes au gluten et/ou lactose
- Descriptif produit :** Colis de 30 étuis
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 0.950 kg
- Liste des ingrédients :** OEUFS 28,8%, huile de colza, fécule de pomme de terre, farine de riz 13,3%, sucre, dextrose, humectant : glycérol, sirop de glucose, fibre de chicorée : inuline, arômes, épaississant : gomme guar, amidon de riz, émulsifiant : lécithines de colza, poudres à lever : acide citrique et carbonates de sodium, alcool éthylique, sel.  
Fabriqué dans un atelier qui utilise des FRUITS A COQUE et du SOJA

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de riz	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 60]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 180
- Allergènes majeurs :** Oeuf
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- 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
Hauteur de l'unité de consommation	50 système métrique (0)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	50 système métrique (0)
Largeur de l'unité de consommation	50 système métrique (0)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Madeleine sans gluten et sans lactose adaptée aux personnes intolérantes au gluten et/ou lactose. Rendement : 1 colis = 30 madeleines 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							
1,717	411	22	2.2	49	21	4.4	4.6	0.88

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.21

**Type de matières grasses :** Colza

**Catégorie GEMRCN :** 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	0.95	1.16	1	Colis		295x261x197	3175681147287
Sachet	0.03	0	0.03	Colis			
Couche	11.38	0	12	Colis	12		
Palette	56.88	89.48	60	Colis	60	1200x800x1130	3175681274150