

# Fond sablé pur beurre à garnir Croustisablé 42 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 170640



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 :** Fond sablé pur beurre à garnir

**Descriptif produit :** Diamètre : 9 cm / 11 mm d'épaisseur. Colis de 48 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.016 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLE - BEURRE pâtissier (25%) - Sucre - OEUFS - Poudres à lever (BLE) : diphosphates et carbonates de sodium - Sel

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Beurre	Union Europ.
Sucre	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) : 24]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 270

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Soja

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/12/2023 09:23

N° de version : 14.1

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

# Fond sablé pur beurre à garnir Croustisablé 42 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 170640

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 :** 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

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Retirer le film protecteur de l'emballage avec précaution et prélever le nombre de fonds nécessaire puis refermer le carton et l'entreposer dans un endroit frais et sec. Le fond sablé s'utilise avec ou sans cuisson. Nous conseillons de toujours repasser le produit au four 5mn à 180° pour réveiller la croustillance de la pâte et son goût de beurre. Cuisson possible : 15mn à 170°. Rendement : 1 colis = 48 sablés 1 sablé = 42g

## 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							
2,156	515	27	18	61	25	2	6.1	0.78

**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

# Fond sablé pur beurre à garnir Croustisablé 42 g JEAN DUCOURTIEUX

Article : 170640

## 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	2.016	2.278	1	Colis		383x288x136	3178530412888
Couche	16.128	0	8	Colis	8		
Palette	129.024	170.792	64	Colis	64	1200x800x1190	13178000412889
Pièce	0.042	0	0.02	Colis			