





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gâteau aux perles de sucre

Descriptif produit : Colis de 100 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, huile de colza, sucre, OEUFS entiers 17%, stabilisants: glycérol, sorbitols, perles de sucre 5%, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium, sel, épaississant: farine de graines de caroube, acidifiant: acide citrique, arômes naturels . Peut contenir : lait, fruits à coque, soja

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| farine de blé | 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]

Durée de vie totale du produit (jours) : 140

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 21/07/2022 09:18

N° de version : 5.3

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

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Labels : Produit en Bretagne

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------|--------|
| Aw | 0.73 (+/-0.1) | | |

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 = 100 étuis avec 1 biscuit de 40 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 | | | | | | | |
| 1,961 | 469 | 26 | 2.3 | 53 | 27 | 1.2 | 5.1 | 1.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

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 | 4 | 4.44 | 1 | Colis | | 391x261x261 | 13259426038898 |
| Couche | 36 | 0 | 9 | Colis | 9 | | |
| Palette | 144 | 0 | 36 | Colis | 36 | 1174x783x1194 | |
| Pièce unitaire | 0.04 | 0 | 0.01 | Colis | | | 3259426038891 |
| Pièce | 0.04 | 0 | 0.01 | Colis | | | |