

Moelleux fourré goût chocolat-noisette en étui 30 g GUSTO DEBRIO

Article : 184341



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gâteau fourré goût chocolat noisette

Descriptif produit : Colis de 120 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.600 kg

Liste des ingrédients : Sucre - farine de BLE- OEUFS entiers - Huile de colza - Huiles et graisses végétales (tournesol, karité, coprah) - Chocolat au LAIT (sucre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme naturel vanille) (5,5%) - Stabilisants : sorbitols, glycérol - LAIT écrémé en poudre - Sirop de glucose - LACTOSE - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines de tournesol - pâte de NOISETTES (0,8%) - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Arôme naturel de vanille.

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

Moelleux fourré goût chocolat-noisette en étui 30 g GUSTO DEBRIO

Article : 184341

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) :	135
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Soja
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans conservateur, Sans huile de palme
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
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	0.82	Hauteur de l'unité de consommation	32 système métrique (+/-10%)
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	76.5 système métrique (+/-10%)	Largeur de l'unité de consommation	35.5 système métrique (+/-10%)
Humidité	18 % (+/-4%)	Cendres	1.3 % (+/-0.2%)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
1,864	445	20	3.1	59	36	1.6	6.4	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Coco / Coprah, Colza, Tournesol

Moelleux fourré goût chocolat-noisette en étui 30 g GUSTO DEBRIO

Article : 184341

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	3.6	4.06	1	Colis		392x226x251	3061435103664
Pièce unitaire	0.03	4.06	0.01	Colis			3061435003667
Couche	32.4	0	9	Colis	9		
Palette	129.6	0	36	Colis	36	1200x800x1154	
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			