



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 :	24 mini eclairs decorees assortis surgeles
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. 4 saveurs : 6 chocolat décor paillettes de chocolat, 6 vanille décor chocolat blanc, 6 caramel décor nougatine, 6 café décor chocolat noir.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 0.350 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT demi écrémé stérilisé, fondant (sucre, eau, sirop de glucose, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, épaississants : agar agar, farine de graines de caroube), OEUF entier pasteurisé, caramel au BEURRE et au sel de Guérande 6,3% [sirop de glucose-fructose, confiture de LAIT (LAIT entier frais, sucre, LAIT écrémé en poudre), BEURRE 1,1%, sucre, eau, LAIT entier en poudre, sel de Guérande 0,02%, jus de citron], jaune d'OEUF pasteurisé, farine de BLE, sucre, eau, chocolat blanc 4% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), BEURRE, chocolat noir de couverture 2,5% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), brisure de nougatine 1,5% (sucre, AMANDE), chocolat fondant 1,5% (sucre, pate de cacao, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithine de colza, agents d'enrobage : shellac, gomme arabique), chocolat de couverture 1,5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille), amidon transformé de manioc, beurre de cacao, pâte de cacao, chocolat de couverture au LAIT 0,6% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel, arôme naturel de vanille), gélifiant : carraghénanes, extrait de café 0,3%, arôme naturel de vanille 0,2%, sel, caramel 0,1% (sucre, sirop de glucose de blé, eau), gousse de vanille Bourbon broyée épuisée 0,02%, GLUTEN de BLE.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
caramel au beurre et au sel de Guérande	France
chocolat blanc	Belgique
chocolat noir de couverture	Belgique

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
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) : 44]
N° d'agrément : FR 44.129.009 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 548
Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes : Sésame
Composants spécifiques : Sans alcool, 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 : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Atouts

Atout : Les grands classiques des éclairs réunis sur un plateau
Des décors originaux et gourmands

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 6 heures
Mise en œuvre : Décongélation en froide à 0+3°C entre 6h et 12 h avant utilisation avec son support d'origine,

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							
1,369	327	16	9.8	38	25	1.5	7.2	0.6

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre

Catégorie GEMRCN : 28 - Cocktail

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Plateau	0.35	0	1	Colis			
Palette	137.2	210.5	392	Colis	392	1200x800x1634	
Couche	4.9	0	14	Colis	14		
Pièce unitaire	0.02	0	0.04	Colis			
Colis	0.35	0.54	1	Colis		318x198x98	03450350017017
Boite	0.35	0	1	Colis			3450350017017