

Mini croissant pur beurre PAC 25 g

Article: 189417



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : ■ 🌉

■ Pays de transformation : ■ 🍱

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Viennoiserie prépoussée surgelée

Descriptif produit : Surgelé. Prêt à cuire, prépoussé. Beurre 18%. Carton de 160 pièces, soit 4 kg.

Conservation: Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 4.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » : Non concerné

Liste des ingrédients : farine de blé (origine: France), eau, beurre fin 18%, levure, sucre, oeufs entiers, sel,

gluten de blé, levure désactivée, farine de blé malté, agent de traitement de la farine

(E300), enzymes

Œufs: codification du mode d'élevage: 2 - So

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)		
Farine de blé	France		

^{**} 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) : 57]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques: Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 23/04/2024 12:50 N° de version : 3.5



Mini croissant pur beurre PAC 25 g

Article: 189417

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: 19059070 - Tartes, pains aux raisins, merinques, 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	10 système métrique (+/- 1cm)		

Atouts

Atout: Offrez à vos convives un moment de gourmandise avec ce mini croissant pur beurre

Un produit prêt à cuire, à sortir en fonction des besoins

Format lunch 25 g : deux bouchées

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture: A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée: Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur tôle à pâtisserie, au four mixte à 200/250°C. Cuisson

stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

N° de version: 3.5

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	ergie	Matières	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)						(en g)
1,363	319	16	11	36	2.2	1.4	7.6	1

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.48

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN: 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, 3/20 maxi

adolescents, adultes en métropole :



Mini croissant pur beurre PAC 25 g

Article: 189417

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
Couche	32	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.025	0	0.01	Colis			
Palette	256	303	64	Colis	64	1200x800x1700	3248288136425
Colis	4	4.62	1	Colis		395x295x194	3248288136401

N° de version: 3.5