



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	BRIOCHE NANTERRE NATURE 412G SURGELE
Descriptif produit :	Surgelé. Précuit. Brioche nature à base de farine de blé, œufs frais, beurre 18%, sucre, levain. Dans une caissette papier. Carton de 7 pièces, soit 2,884 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 2.884 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Farine de BLE (GLUTEN), ŒUFS frais, BEURRE 18%, sucre, levain (farine de BLE, eau), levure, sel.

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) : 85]
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate 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

Atouts

Atout : Une brioche incontournable du petit-déjeuner
Une brioche au beurre et aux œufs frais

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Conservation préconisée après restitution : 4 à 6 jours.

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C avec l'emballage d'origine entre 4 et 6 heures en fonction des volumes. Pour une optimisation de la découpe, n'hésitez pas à la retourner. Sans décongélation, remonter en température au four pendant 5 à 6 minutes sur plaque à pâtisserie au four chaud 160/170°C. Pour une optimisation de la découpe, n'hésitez pas à la retourner.

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							
1,580	377	18	13	43	6.5	2	10	1.1

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.56

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 29 - Pain

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
Couche	11.536	0	4	Colis	4		
Colis	2.884	3.27	1	Colis		584x386x131	73173310023246
Palette	149.968	194	52	Colis	52	1200x800x185	23173310023241
Pièce unitaire	0.412	0	0.14	Colis			3173310023247