



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 :** Biscuit génoise nature garni d'un croustillant, d'une compotée et de cubes de mangue, de mousse mandarine-citron-surgelé

**Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Longueur 35 cm. Biscuit génoise, croustillant, compotée et cubes de mangues ; mousse mandarine-citron. Carton de 3 pièces, soit 2,94 kg.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, Bloc

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 2.940 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : MMangue 23%, sucre, purée de mangue 12% (mangue, sucre), eau, crème UHT (crème de LAIT, stabilisant : E407), pâte de noisettes et amandes (sucre, NOISETTES, AMANDES, émulsifiant : lécithine), ŒUFS, chocolat lait (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), pur jus de mandarine 3%, brisures de crêpe dentelle 2% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : E440, acidifiant : E330, épaississants : E410, E415), pur jus de citron, blanc d'ŒUF (blanc d'ŒUF, épaississant : E415), gélifiant : E440ii, huile de tournesol, émulsifiants : E472a (LAIT), gélatine bovine. Fabriqué dans un atelier qui utilise : autres fruits à coque.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**)                              |
|------------------------------------|---|
| Mangue                             | Inde, Mexique, Pérou, Thaïlande, Viêt Nam |

\*\* 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) : 71]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547  
**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)  
**Labels :** RSPO Segregated  
**Régimes particuliers :** Sans porc  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé  
**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 Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

| Paramètre physique-chimique                    | Valeur                    | Paramètre physique-chimique        | Valeur                  |
|--|---------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 350 système métrique (10) | Largeur de l'unité de consommation | 90 système métrique (5) |
| Hauteur de l'unité de consommation             | 45 système métrique (5)   |                                    |                         |

## Atouts

**Atout :** Un dessert gourmand et frais, avec un bel étagement de textures et de saveurs  
 Une polyvalence d'utilisation pour animer vos desserts, vos assiettes composées ou vos buffets cocktails

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Oui - 3 jours à +4°C  
**Mise en œuvre :** Détailler les bandes à l'état surgelées, mise en décongélation en chambres froides positives à 0+3°C. Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, sortir en fonction des besoins

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 961  | 229  | 7.8                     | 3.5                             | 36              | 32                 | 1.8           | 2.7              | 0.3                      |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Beurre, Colza, Palme, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

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         | 17.64          | 0               | 6        | Colis                  | 6                     |                          |                |
| Palette        | 282.24         | 336             | 96       | Colis                  | 96                    | 1200x800x1400            |                |
| Colis          | 2.94           | 3.5             | 1        | Colis                  |                       | 403x327x76               | 23325770893937 |
| Pièce unitaire | 0.98           | 0               | 0.33     | Colis                  |                       |                          | 3325770893933  |

Volume (litre) : 10.015