



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 :	Financier cuit surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Pur beurre. Biscuit moelleux aux amandes (16% d'amandes en poudre). Carton de 80 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.200 kg
Liste des ingrédients :	Sucre, blanc d'ŒUF, BEURRE, AMANDE en poudre 16%, farine de BLE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Amande	Australie, Espagne, Etats-Unis

** 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) : 36]
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, 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 : 19059080 - 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
Hauteur de l'unité de consommation	20 système métrique (3)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	65 système métrique (2)

Atouts

Atout : Produit aux multiples usages : cocktails, petit-déjeuner, café gourmand
Le mini financier : proposer une recette classique et consensuelle

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - J+4 à température ambiante et J+6 entre 0 et 4°C

Mise en œuvre : Décongélation à 0+3°C, hors du sous vide d'origine entre 4h et 6h avant utilisation. Le produit doit être déballé à l'état surgelé afin qu'il ne colle pas lors de la décongélation.

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							
1,986	476	28	10	46	39	2.3	8.8	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Beurre

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

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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	9.6	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.015	0	0.01	Colis			
Colis	1.2	1.44	1	Colis		395x294x71	13498842080443
Palette	211.2	253.44	176	Colis	176	1200x800x1712	23498842080440
Sachet	1.2	0	1	Colis			3498842080446