



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Assortiment de Petits Fours Surgelés
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Prêt à l'emploi. 8 variétés : 6 tartelettes citron, 6 triangles amande-pistache, 6 fondants chocolat-coco, 6 moelleux noisette-cassis, 6 allumettes façon tiramisu, 6 financiers passion-coco, 6 croustillants chocolat-caramel, 6 croquants praliné-abricot.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IWP
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Plateau de 0.553 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Sucre - CREME - Farine de BLE - Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre entier, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille) - BEURRE - OEUFs - LAIT demi-écrémé - AMANDES en poudre 3% - Purée de fruits de la passion 3% - Cubes d'abricots 3% - Blancs d'OEUFs - Sirop de glucose - Chocolat 2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - Beurre de cacao - Noix de coco râpée 2% - Chocolat noir 1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - Sirop de glucose-fructose - Mascarpone 1% (crème de LAIT, acidifiant : acide citrique) - Praliné 1% (sucre, NOISETTES, AMANDES, vanille naturelle en poudre) - Jaunes d'OEUFs - Purée de mangues - NOISETTES en poudre 0.8% - Lait de noix de coco 0.6% - Cassis 0.5% - Graisses et huiles végétales (tournesol, colza) - Gélifiants : pectines, agar-agar, alginate de sodium - Concentré de citrons 0.3% - NOISETTES hachées 0.2% - Cacao maigre en poudre - PISTACHES vertes hachées 0.1% - Matière grasse de LAIT - Amidons - Chocolat 0.1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), vanille naturelle en poudre) - Sirop de sucre inverti - PISTACHES vertes 0.1% - Sel - Caramel 0.08% (sucre, CREME, sirop de glucose, BEURRE, eau, sel) - Poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates) - LAIT en poudre écrémé - Extrait naturel de café - LACTOSE - Arôme naturel de noix de coco - Fibres d'agrumes - Protéine de LAIT - Pâte de cacao - Extrait de malt d'ORGE - Arômes naturels - Acidifiant : acide citrique - Emulsifiant : lécithines (SOJA) - Antioxydant : extraits riches en tocophérols - Stabilisant : carraghénanes - LAIT en

# Petits fours sucrés "Délicatesse" x 48 - 553 g Symphonie Pasquier

Article : 205050

poudre entier - Extrait de spiruline - Colorant : curcumine - Huile essentielle de citrons - Arôme naturel de vanille.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
amandes en poudre	Union Europ.
purée de fruits de la passion	Union Europ.
cubes d'abricots	Union Europ.

\*\* 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) : 49, 76]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

**Traces d'allergènes :** Arachide

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

**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, 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 Knäckebröt, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	288 mm	Hauteur de l'unité de consommation	55 mm
Largeur de l'unité de consommation	388 mm		

## Atouts

**Atout :** Un plateau gourmand associant 8 recettes classiques de la pâtisserie

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24 h à 4°C

**Mise en œuvre :** Avec décongélation, retirer l'emballage d'origine pour éviter que le plastique se colle sur le produit, stocker en chambre froide à 0+3°C entre 4 et 6h.

## 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							
1,679	402	24	13	40	29	3.2	5.8	0.29

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Colza

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
Couche	17.696	0	32	Plateau	8		
Pièce unitaire	0.012	0	0.02	Plateau			
Colis	2.212	3.661	4	Plateau		399x297x237	13187670615261
Palette	123.872	230.016	224	Plateau	56	1200x800x1809	13187670615278
Plateau	0.553	0.866	1	Plateau		301x258x53	3187670616520