



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>	Plateau de 48 petits fours sucrés de nos régions - Surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Prêt à l'emploi. 6 bouchées : Almondine gelée d'abricot de la vallée du Rhône, Financier au caramel au beurre salé de Guérande, Crumble miel et compotée de mirabelles de Lorraine IGP, Crumble gelée de cassis noir de Bourgogne, Bouchée au cacao et à la châtaigne d'Ardèche AOP, Financier vanille et gelée de fraise Gariguette du Lot et Garonne.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à déguster
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Plateau de 0.590 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	farine de BLE, BEURRE 8.6%, sucre, poudre d'AMANDE, purée d'abricot 6.8% (abricot de la vallée du Rhône, sucre, antioxydant : acide ascorbique), purée de fraise 6.4% (fraise Gariguette du Lot et Garonne, sucre de canne), préparation de mirabelle aromatisée 5.3% (sucre, mirabelle de Lorraine IGP, eau, jus de citron, épaississant : pectines, arôme naturel, conservateur : sorbate de potassium), eau, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), purée de mirabelle 4.1% (mirabelle de Lorraine IGP, sucre de canne, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), préparation de cassis 3.6% (purée de cassis noir de Bourgogne, sucre, épaississants : amidon modifié de maïs – pectines), blanc d'ŒUF, ŒUF entier, LAIT demi-écrémé, sucre roux, crème 2.4% (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), biscuit cacao 2.2% (ŒUF entier, sucre, poudre de cacao, eau, sucre inverti, amidon de BLE, poudre de blanc d'ŒUF, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de BLE), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), disque de chocolat de couverture au lait 1.9% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 1.5% (sucre, crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes, BEURRE salé au sel de Guérande), jaune d'ŒUF, confiture de châtaigne 1.3% (châtaigne d'Ardèche AOP, sucre, eau), pâte de châtaigne 1.3% (châtaigne d'Ardèche AOP, sucre, sirop de glucose), miel 1%, caramel 0.9% (sucre, eau, glucose de blé), chocolat de couverture au lait 0.9% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates –

phosphates de calcium), décor en chocolat blanc (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille), beurre de cacao, sucre, colorants : anthocyanes – curcumine), féculé de pomme de terre, jus de citron à base de concentré, sucre inverti, AMANDE hachée 0.3%, sucre perlé 0.2% (sucre, graisse de palme), gélatine de bœuf, PISTACHE 0.1%, arôme naturel de caramel 0.07% (contient colorant : caramel ordinaire), colorant : caramel ordinaire – jus concentré de betterave, levure chimique (poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium, amidon de BLE), arôme naturel de vanille et autres arômes naturels, sel, gélifiant : agar-agar.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	Union Europ.
beurre	Union Europ.
sucre	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) : 35]

**N° d'agrément :** FR 35.125.007 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547

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

**Traces d'allergènes :** Arachide, Crustacés, Céleri, Lupin, Mollusques, Moutarde, Poisson, Sulfites, Sésame

**Composants spécifiques :** Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)

**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 Knäckebröt, du pain d'é

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - À conserver 24h maximum entre 0 et +4°C après décongélation. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

**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							
1,353	323	16.1	8.2	40.7	27.2	2.3	5.2	0.22

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Beurre, Palme

## 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
Plateau	0.59	0.86	1	Plateau			3700478517310
Colis	0.59	0.86	1	Plateau		390x296x50	03700478517310
Couche	4.72	0	8	Plateau	8		
Palette	165.2	240.8	280	Plateau	280	1200x800x1900	23700478517314